



Leichter kochen,  
besser essen!

hellofresh.de | kundenservice@hellofresh.de



K W 0 9 2 0 1 5 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf [f](#) [t](#) [i](#) [p](#)

## Cremiges Kartoffelgratin mit karamellisierten Zwiebeln, grünem Salat und Karottensticks

Die Königin unter den Kartoffelaufläufen ist als Beilage viel zu schade! Daher wird der Kartoffelgratin mit karamellisierten Zwiebeln und Salat bei uns zum schmackhaften Hauptgericht. Das Rezept lässt sich durch die Zugabe von Gemüse und einer anderen Käsesorte auch einfach und schnell abwandeln.



30 min.



Stufe 2



Kartoffeln



Zwiebel



Knoblauch



Rosmarin



Milch



Crème fraîche



Gratinkäse



Karotten



grüner Blattsalat



Petersilie

Zutaten in Deiner Box	2P	4P
Kartoffeln	600 g	1200 g
Zwiebel	1	2
Knoblauch (solo)	1/8	1/4
Rosmarin	1 Zweig	2 Zweige
Milch 7)	125 ml	250 ml
Crème fraîche 7) ⊕	75 g	150 g
Gratinkäse 7)	100 g	200 g
Karotten	3	6
Salatmix	75 g	150 g
Petersilie	5 g	10 g
Dressing	1/2 Packung	1 Packung

⊕ Ggf. auch für andere Rezepte verwenden

### Allergene

1) Gluten 7) Lactose

### Nährwerte pro Person

Kalorien: 773 kcal  
 Kohlenhydrate: 66 g,  
 Fett: 42 g, Eiweiß: 26 g  
 Ballaststoffe: 9 g

Gut im Haus zu haben		
Butter	1 EL	2 EL
Olivenöl	1 TL	2 TL
Zucker	1/2 TL	1 TL
Salz, Pfeffer	nach Geschmack	nach Geschmack



**1** Ofen auf 200 °C vorheizen. **Kartoffeln** waschen, schälen und in feine Scheiben schneiden. In reichlich Salzwasser ca. 5 Min. köcheln lassen. Anschließend abgießen, abtropfen lassen. **Zwiebel** abziehen und in feine Streifen schneiden. **Knoblauch** abziehen und fein hacken. **Rosmarin** waschen, trocken schütteln, dann **Rosmarinnadeln** fein hacken



**2** 1/2 EL **Butter** (2 EL bei 4 Personen) und **Olivenöl** in einer Pfanne erwärmen. **Zwiebeln** und **Knoblauch** mit **Zucker** und **Rosmarin** ca. 10 Min. zugedeckt bei schwacher Hitze glasig und weich dünsten.



**3** Eine feuerfeste Auflaufform mit etwas **Butter** einfetten. Die Hälfte der **Kartoffeln** darin verteilen, mit den karamellisierten **Zwiebeln** bedecken und mit den verbliebenen **Kartoffeln** abschließen. Dann mit der **Milch** begießen.



**4** **Crème fraîche** gleichmäßig über die **Kartoffeln** streichen, mit **Käse** bestreuen und ca. 20 Min. auf mittlerer Schiene des Ofens garen, bis der **Käse** bräunlich und zerlaufen ist.

**5** **Karotten** waschen, schälen, längs vierteln und quer halbieren. Anschließend mit 1/2 EL **Butter** (1 EL bei 4 Personen) und eine Prise **Zucker** in einen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Bei schwacher Hitze für ca. 8-10 Min. köcheln lassen, bis die **Karotten** gerade weich sind.

**6** Blattsalat waschen und abtropfen lassen. **Petersilie** waschen, trocken schütteln und grob hacken.

**7** Dressing unter den **Salat** heben und bis zum Anrichten ziehen lassen.

**8** **Petersilie** unter die **Karotten** mischen. Gratin nach Garzeit aus dem Ofen nehmen, mit **Karotten** und **Blattsalat** auf Tellern verteilen und genießen.