

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Petersilien-Kartoffel-Gratin

**Zutaten:** 1 Bund Petersilie, 600 g Kartoffeln, 1 Zwiebel, 2 EL Butter, 100 ml Gemüsebrühe, 200 g Saure Sahne, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 100 g kräftigen Käse

**Zubereitung:** Die Kartoffeln als Pellkartoffeln knapp gar kochen. Die Petersilie grob hacken. Die Zwiebel würfeln und mit der Petersilie in der Butter anschwitzen. Mit Brühe ablöschen und etwas einköcheln. Die Saure Sahne zufügen. Würzen und abschmecken.

Die Pellkartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Diese in einer gebutterten Auflaufform verteilen, den Petersilienguss darüber geben und mit geriebenem Käse bestreuen. Bei 180 Grad etwa 15-20 Min backen.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team  
[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com), Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)