AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	90 Min.	ganzjährig	Schweden

KNUSPRIGER KARTOFFELGRATIN



KURZ VORGESTELLT

Dieses Rezept ist ein Festklassiker der schwedischen Küche. Die Zubereitung ist etwas zeitaufwendig. Dafür bekommen die Kartoffeln eine schöne knusprige Textur und durch die Zitrone eine feine Frische.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1.5 kg	Kartoffel, mehligkochend	1 TL	Thymian-Blättchen
0.5 dl	Olivenöl	1 TL	Oregano-Blättchen
3 Zehe	Knoblauch, fein gehackt	2 Zw	Thymian-Blättchen
1.5	Zitrone, Schale und Saft		Meersalz

ZUBEREITUNG

1. Die ungeschälften Kartoffeln mit dem Gemüsehobel in 2,5 mm dicke Scheiben in eine grosse Schüssel schneiden. Kartoffeln gut mit Wasser bedecken. Das Wasser entzieht dem Kartoffel die Stärke.
2. Den Backofen auf 200° C vorheizen. Die Kartoffeln in einem Sieb gut abtropfen lassen. Dann die Kartoffeln senkrecht in eine 35x20 cm grosse, hohe Auflaufform schichten. Diese Grösse reicht für vier Personen.
3. Olivenöl, Knoblauch, Zitronenschale und -saft mit Thymian und Oregano mischen. Die Kartoffeln damit beträufeln und dann mit Meersalz und frischem Thymian bestreuen.
4. Im vorgeheizten Backofen 60-70 Min. goldbraun backen. Damit die Kartoffeln nicht zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken. Gegen Ende der Backzeit die Garstufe mit einem Holzstäbchen testen.

Rezept: Steffi Knowles-Dellner. Lagom: Das Kochbuch. EMF 2017 - Foto: compactcook.com