

Kartoffelgratin mit Kokosmilch

von Sarah Wegemann

- 8 große Kartoffeln (ca. 800 g)
- 4 kleine Karotten
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- 1 kleine Chilischote
- 2-6 Knoblauchzehen
- 1 Dose Kokosmilch (400 ml)
- 1 Bd Petersilie
- 1 Pr Zucker
- Zitronensaft (optional)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 1 EL Öl zum Einfetten der Form

- Knoblauch und Ingwer schälen.
- Kokosmilch in ein Gefäß gießen.
- Knoblauch, Chili, Petersilie und Ingwer hacken und zur Kokosmilch geben.
- Mit Salz, Pfeffer (aus der Mühle) und Zucker abschmecken, evtl. etwas Zitronensaft hinzugeben.
- Kartoffeln schälen, Karotten waschen und beides in dünne Scheiben schneiden.
- Eine flache Form leicht einfetten und darin abwechselnd die Kartoffeln und Karotten schichten.
- Kokosmilch-Mix darübergerben.
- Bei 180°C gut 45 Min. auf mittlerer Schiene backen.



Tipp: Etwas schärfer als "normal" würzen, da die Kartoffeln viel Geschmack aufnehmen.

Hinweis: Eigenet sich sehr gut als Beilage, in größerer Menge aber auch als Hauptgericht. Guten Appetit.

Foto: Tobi Bayerl