

Gratin à la marocaine

Zutaten

Beilage

Für 4 Personen

- je 400 g mehlig kochende Kartoffeln und Süsskartoffeln, in ca. 3 mm dicken Scheiben
- ½ Bund glattblättrige Petersilie, fein geschnitten
- ¾ TL Salz
- 3 dl Vollrahm
- 1 TL Coop Fine Food Gemüsebouillon-Pulver
- ½ EL Coop Fine Food Ras el Hanout (Gewürzmischung)



Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Gratinieren: ca. 45 Min.

Energiewert/Person

ca. 1643 kJ/393 kcal

Mein Einkauf

- 400 g mehlig kochende Kartoffeln
- 400 g Süsskartoffeln
- 1 Bund glattblättrige Petersilie
- 3 dl Vollrahm
- ½ EL Coop Fine Food Ras el Hanout (Gewürzmischung)

Im Vorrat

- Salz
- Coop Fine Food Gemüsebouillon Pulver

Zubereitung

Kartoffeln und Süsskartoffeln in einer Schüssel mit Petersilie und Salz mischen, in 4 weite ofenfeste Förmchen von je ca. 1 ½ dl fächerartig einschichten. Rahm, Bouillonpulver und Ras el Hanout gut verrühren, über die Kartoffeln giessen, mit Alufolie bedecken.

Gratinieren: Ca. 45 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Nach ca. 30 Min. Folie entfernen, fertig gratinieren.

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezepte

Coop-Magazin Nr. 3/13.12.2011