

Bunter Kartoffelgratin

Zutaten

1 1/2 kg Kartoffeln
4 Stk. Paprikaschoten (gern verschiedene Farben)
4 Stk. Zwiebeln
4 Stk. Rosmarinstengel
1 TL Pfefferkörner
1 Stk. Meersalz
etwas Chiliflocken
etwas Cheddar (wir haben schwedischen genommen, ansonsten Pamesan)
250 ml Gemüsebrühe



Anweisungen

- 1 Die Gewürze nacheinander im Mörser mahlen. Die Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in der Küchenmaschine in Scheiben schneiden. Die Paprikas genauso.
- 2 Dann den Dutch Oven mit etwas Olivenöl einstreichen. Mit einer Lage Kartoffeln anfangen, Paprikas und Zwiebeln dazu. Käse überreieben. Nächste Lage bis der Topf gut gefüllt ist.
- 3 Brühe zugeben. Deckel drauf.
- 4 Dann 8 Brekkies unter den Dutcch Oven und 20 oben.
- 5 Nach ca. 50 Minuten hat man eine leckere Hauptspeise. Geht auch als Beilage.