



ALvis
Restaurant

Kartoffel mit Zucchini und Wildkräuter

EINKAUFLISTE

3 mittelgroße Kartoffeln
1 Zucchini
1/5 l Gemüsebrühe
1/5 l Milch
20 g Mehl
50 g Butter
20 g Parmesan
Knoblauchzehe, frischen Thymian
Salz
Öl
Wildsalat zur Garnitur

Kleiner Tipp: Etwas Kräuterschmand über die Kartoffel & die Vorspeise ist perfekt!

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und längs halbieren, aushöhlen, so dass sie 1cm dick bleiben. Anschließend in Salzwasser kochen. bissfest(alldente) und mit einem Schaumlöffel rausnehmen - mit der Öffnung nach unten auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
2. Inzwischen die Zucchini waschen (nicht schälen) und in dünne Scheiben schneiden.
3. In einem Topf Öl erhitzen, den zerdrückten Knoblauch, die Zucchini und den Thymian anschwitzen und die Gemüsebrühe zugeben, salzen und 5 Min. dünsten.
4. Butter im Topf zerlassen, Mehl zugeben mit einem Schneebesen glatt rühren und die Milch zugeben. Kurz aufkochen und den Käse dazu.
5. Die Zucchini in die Soße geben. Kartoffeln füllen, in eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 20 Min. backen. Raus nehmen, auf einen Teller legen, den Salat drum herum streuen. Guten Appetit!