



Kartoffelgratin

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 kg	Kartoffeln 	waschen, schälen in sehr dünne Scheiben schneiden (entweder mit dem Gemüsehobel oder einer Küchenmaschine)
100 g	Käse (Gouda oder Emmentaler)	reiben, und mit den
1 Becher	Sahne	anderen Zutaten zusammenmischen, es sollte genügend Salz verwendet werden, weil die Kartoffeln sehr viel Salz aufnehmen
400 ml	Milch	
Evtl.	Salz, Pfeffer Knoblauchzehe	Form ausfetten, Kartoffeln reinschichten und mit der Mischung übergießen
	Butter	

Bei 180° -200 ° C ca 50-70 Minuten backen.

dazu kannst du einen Salat servieren:

Feldsalat oder gemischten Salat	Salat vorbereiten: waschen, evtl. schneiden	
mit Joghurtdressing	1 El Zitronensaft 100 g Joghurt 1 El Olivenöl ½ TL Honig ½ TL Salz, etwas Pfeffer, Schnittlauch	

Passt auch zu Fisch (z.B. Lachs) oder Spargelgerichten



Füllungen:

Marmelade (z.B. Erdbeere, Aprikose)

Sahne und Früchte (z.B. Schokosahne und Banane, Sahne und Erdbeeren)

Quark und Sahne, Mascarpone und Sahne

BISKUITROULADE

6 EIER
6 Essl. lauwarmes Wasser } 10 Minuten schlagen
300 g Zucker langsam einrieseln lassen
300 g Mehl sieben } unterheben oder
1 Päckchen Backpulver } kurz unterrühren

Teig auf ein Blech mit Backpapier verteilen.

Bei 180 °C ca. 15-20 Minuten backen.

Auf ein gezeichnetes Tuch stürzen und vorsichtig das Backpapier abziehen.

Rolle mit Tuch aufrollen. Auskühlen lassen.

EG

7. Klasse
RS Geisenfeld
Fuchs