

Kartoffelgratin mit Wildkräutern

1 kg Kartoffeln, fest kochend	Schälen, in Scheiben schneiden
300 ml Milch 200 ml Sahne 4 gehackte Knoblauchzehen 2 Lorbeerblätter 2 Zweige Thymian	Alle Zutaten in Topf geben und einmal aufkochen lassen
1 TL Salz Muskat Pfeffer	Die Sahne-Milch damit würzen
	Kartoffelscheiben in die Milch geben und nochmals aufkochen
	Lorbeerblätter u. Thymianzweige wieder entfernen
200g Wildgemüse, beliebig gemischt (wie Brennnessel, Giersch, Knoblauchrauke, Vogelmiere, Gundermann) oder 200 bis 400g Blattspinat	Waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden; zu den noch heißen Kartoffeln geben, in eine Auflaufform geben
150g Gouda, gerieben	Das Gratin damit bestreuen und bei 200°C ca. 30 min backen
	Passt gut zum Hackbraten