

# Kartoffelgratin mit Süßkartoffeln

Studentenessen irgendwann im Jahr 2001 bei FOTO  
Ulla & Detlev noch nicht vorhanden

## **ZUTATEN für 6-8 Personen**

100 g durchwachsener Speck  
1 große Zwiebel  
Kümmel  
100 g Salami (vom Metzger in etwas dickere  
Scheiben schneiden lassen  
300 g Zucchini  
600 g Süßkartoffeln  
600 g mittelgroße, mehlig kochende  
Kartoffeln  
400 g rote Bete  
3 El geriebener Parmesan oder Peccorino  
0,5 l süße Sahne  
Salz, Pfeffer

## **ZUBEREITUNG**

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Den Speck klein würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Beides vermischen und nach Belieben mit Kümmel bestreuen.
3. Die Salamischeiben je nach Größe halbieren oder in Viertel schneiden.
4. Die Zucchini waschen und putzen. Süßkartoffeln, mehlig kochende Kartoffeln und rote Bete waschen und schälen. Das Gemüse getrennt auf einem Gemüsehobel oder mit einem Messer in ganz dünne Scheiben schneiden.
5. In vier Schüsseln nun nacheinander vermischen: Speck-Zwiebel-Mischung mit der halben Menge der Süßkartoffelscheiben. Die Salamischeiben mit den übrigen Süßkartoffeln. Die Zucchinischeiben mit der Hälfte der Kartoffelmenge und dem frisch geriebenen Käse. Und zum Schluss die rote Bete und die restlichen Kartoffelscheiben. (Diese Mischung nach Belieben mit Kümmel würzen.)
6. Jede Kartoffelmischung kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und in vier Reihen nebeneinander auf ein tiefes Blech oder in eine Fettpfanne schichten.
7. So viel Sahne über das Gratin gießen, dass die Kartoffeln nicht ganz bedeckt sind; höchstens jedoch knapp fingerbreit bis zum Rand, da sie beim Erhitzen sonst überläuft. Das Blech auf die mittlere Schiene in den Ofen schieben, und das Gratin in 60 bis 70 Minuten goldbraun backen. Sollte die Oberfläche dabei zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken. Für die letzten 10 Minuten jedoch wieder entfernen, damit das Gratin auch schön knusprig wird.