

# Menu

## KARTOFFELGRATIN MIT ERBSEN-MINZ-PÜREE UND OFENKÜRBIS

- 800 g Kartoffeln
- 50 ml Sahne
- 50 ml Gemüsebrühe
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Rosmarinbutter
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 400 g Erbsen
- 100 ml Kokosmilch
- 1 Bund Minze
- 2 EL Zitronensaft
- 1 kleiner Hokkaidokürbis
- 10 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Erwärmen Sie im ersten Schritt die Sahne und die Brühe. Zerdrücken Sie die Knoblauchzehen zu einer Paste und rühren Sie Salz, Pfeffer und Muskat unter. Hacken Sie den Rosmarin und geben Sie ihn der Paste hinzu. Lassen Sie das Ganze aufkochen.

Schichten Sie die Kartoffelscheiben in gebutterte Bleche. Übergießen Sie die Kartoffeln mit der warmen Sahnemasse und backen alles im Ofen.

Erbsenpüree: Erbsen in Kokosmilch erhitzen, Minze hinzugeben, pürieren und mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Kürbis: Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. Verteilen Sie die Kürbisschiffchen auf einem Blech und verteilen das gewürzte Olivenöl darüber. Im Ofen backen.

Tolle Knolle  
Aktionswoche  
mit Caspar Plautz

Guten Appetit wünscht  
das Studentenwerk München!