



**ECHT  
ENTLEBUCH**  
UNESCO BIOSPHÄRE



# Rezepte

## KARTOFFELGRATIN VON ALEXANDRA

- ca. 800 gr festkochende Kartoffeln vom BIO-Hof der  
Familie Schwarzentruher  
150 gr geriebener Parmesan
- 4 dl Halbrahm  
1 Knoblauchzehen gepresst  
2 EL Crème Fraiche Kräuter  
Pfeffer, Salz, Muskatnuss

Alle Zutaten bereitstellen. Ofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmässige Scheiben von ca. 3 mm schneiden oder hobeln. Milch, Rahm und Knoblauch mischen, würzen. Guss über die Kartoffeln giessen. Ca. 1 Stunde in der Mitte des auf 180° vorgeheizten Ofens backen.



### Kartoffeloffensive in der Biosphäre Entlebuch

Früher genoss die Kartoffel grosses Ansehen in unserer Region. Durch unsere Kartoffeloffensive lassen wir sie wieder aufleben! Weitere Informationen finden Sie hier [www.biosphaere.ch/kartoffeln](http://www.biosphaere.ch/kartoffeln)