Mehr Schärfe für deine Küche mit den Chili-Spice-Mixes aus der Chili-Werkstatt!
Hier unser Lieblingsrezept passend zum Chili-Spice-Mix für Erdäpfel:

Kartoffelgratin

Zutaten:
1 EL weiche Butter
1 kg Kartoffeln (Erdäpfel), geschält, in dünne Scheiben geschnitten
Salz
Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
50 g Bergkäse, gerieben
50 g Butter, in Flocken zerteilt
200 ml Milch
125 g Schlagobers
1 EL Chili-Spice-Mix für Erdäpfel

Zubereitung:
1. Eine flache Auflaufform mit der Butter einfetten und die Hälfte der Kartoffelscheiben hineinlegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hälfte des Bergkäses sowie der halben Menge Butterflocken bestreuen.
2. Das Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die restlichen Kartoffeln in die Form legen und nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Die Milch mit dem Schlagobers verrühren, den **Chili-Spice-Mix für Erdäpfel** einrühren und über die Kartoffeln gießen. Die Form mit Alufolie abdecken und das Gratin im Backrohr auf mittlerer Schiene backen.
3. Nach etwa 50 Minuten die verbliebene Hälfte Käse sowie Butterflocken über dem Gratin verteilen und ohne Abdeckung weitere 20 Minuten bei 220 Grad überbacken. Mit einer Gabel prüfen, ob die Kartoffeln gar sind. In der Form heiß servieren.

Tipp:
Jeden unserer **Chili-Spice-Mixes** kannst du „as it is“ verwenden – also genau so, wie wir ihn für dich im Glas abfüllen. Oder, wenn du magst, vor dem Einsatz im Mörser zerkleinern. Du kannst den Chili-Spice-Mixes aber auch in deine Lieblingsmühle füllen und das Gericht damit immer direkt bei Tisch würzen. Und natürlich kannst du für ein intensiveres Aroma die Menge des Chili-Spice-Mixes ganz nach Geschmack erhöhen. It’s your choice!

Stay spicy!

Simone & Klaus
von der Chili-Werkstatt

Chili-Werkstatt
A-1050 Wien, Pilgramgasse 16
Telefon: +43 1 961 01 04
Email: hot@chiliwerkstatt.com
Web: www.chiliwerkstatt.com
Onlineshop: www.chiliwerkstatt.com/shop