

Rezept

Gold-Gratin

Ein Rezept von Gold-Gratin, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|------------------------------------|
| 150 g Kartoffeln, Salz | 1 kleine rote Paprikaschote |
| 1 Stück Lauchstange (ca. 10 cm) | 2 TL Rapsöl |
| Pfeffer | 1/2 Bund Schnittlauch |
| 100 ml Milch | 1 Ei, 50 g Gouda |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 KINDERPORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln in Salzwasser in 15-20 Min. garen. Inzwischen Paprika und Lauch waschen und putzen. Paprika würfeln, Lauch in Ringe schneiden. 1 TL Öl erhitzen, das Gemüse kurz darin andünsten, salzen und pfeffern.
2. Backofen auf 200° vorheizen. Kartoffeln abgießen, abschrecken, kurz ausdampfen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Eine flache Auflaufform mit dem übrigen Öl einfetten. Die Kartoffelscheiben auf dem Boden auslegen und das Gemüse darüber verteilen.
3. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden und mit Milch, Ei, Salz und Pfeffer gut vermengen. Den Käse grob raspeln. Den Eiermix und den Käse gleichmäßig über dem Auflauf verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 15-20 Min. goldgelb backen. Auflauf abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Essen den Auflauf kurz im Ofen erwärmen. Einzelne Portionen können auch auf einem Teller in der Mikrowelle erwärmt werden.