

Rezept

Kartoffelgratin Dauphinois

Ein Rezept von Kartoffelgratin Dauphinois, am 12.06.2026

Zutaten

1 kg mehlig kochende Kartoffeln	Salz
Pfeffer	1 Prise Muskatnuss
frisch gerieben	50 g Greyerzer Käse
1 Ei	400 ml Milch
Butter und Knoblauch für die Form	Butterflöckchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine breite Gratinform mit Knoblauch ausreiben, mit Butter einfetten. Kartoffeln waschen, schälen, in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Käse reiben. Ei und Milch verquirlen, mit den Kartoffeln vermischen. Die Kartoffeln sollen nicht aneinander kleben.
2. Die Kartoffeln in die Form geben und gleichmäßig verteilen. Mit Käse bestreuen, mit Butterflöckchen belegen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 40-50 Min. goldbraun backen. Mit gemischtem Salat und Letscho servieren.