

Rezept

Kartoffelgratin mit Käse

Ein Rezept von Kartoffelgratin mit Käse, am 27.04.2024

Zutaten

500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln

Salz

200 g Sahne

2 EL Butter

Pfeffer

70 g würziger Käse (z.B. Gruyère, Raclette-Käse oder mittelalter Gouda)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Kartoffeln schälen und in ca. 5 mm gleich dicke Scheiben schneiden. Eine Gratinform mit 1 TL Butter fetten, Kartoffeln dachziegelartig hineinschichten, salzen und pfeffern.
2. Die Sahne über die Kartoffeln gießen, sodass nur noch die Ränder herauschauen. Den Käse reiben und darüberstreuen. Die übrige Butter in Flöckchen über das Gratin verteilen.
3. Das Gratin im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 40 Min. garen, bis die Kartoffeln gar sind und die Oberfläche leicht gebräunt ist. Das Gratin als Beilage servieren.