Rezept

Kartoffelgratin mit Munster Käse und Blattsalat

Ein Rezept von Kartoffelgratin mit Munster Käse und Blattsalat, am 29.04.2024

Zutaten

12	mittelgroße festkochende Kartoffeln
1	Zwiebel
	Butter für die Form
1	Munster Käse (ca. 200 g)
1 EL	Senf
4 EL	Sonnenblumenöl
	Salz
	Salz
150 g	durchwachsener Speck
	schwarzer Pfeffer
200 g	gemischte Blattsalate
1 EL	Weißweinessig
6 EL	Sahne
	schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser garen; dann abgießen, kalt abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden.

2. Inzwischen die Zwiebel schälen und ebenso wie den durchgewachsenen Speck in feine Streifen schneiden.

3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kartoffelscheiben und die Speck- und Zwiebelstreifen in gefettete feuerfeste Portionsformen schichten und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Den Munster Käse längs in Scheiben aufschneiden und das Kartoffelgratin damit bedecken. Für 10-15 Min. im Backofen gratinieren.

5. Inzwischen den Salat waschen und trockenschleudern. Für die Salatsauce den Senf mit dem Weißweinessig verquirlen, das Sonnenblumenöl dazugeben und die flüssige Sahne unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Den Blattsalat mit der Salatsauce vermengen und in einem Schälchen zu dem Kartoffelgratin servieren.