

## Rezept

# Kartoffelgratin mit Rosmarin

Ein Rezept von Kartoffelgratin mit Rosmarin, am 16.02.2025

## Zutaten

|                                      |                             |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| <b>500 g</b> festkochende Kartoffeln | 1/2 Zweig Rosmarin          |
| <b>200 g</b> Sahne                   | Salz                        |
| Pfeffer                              | frisch geriebene Muskatnuss |
| <b>100 g</b> junger Gouda            | <b>1 EL</b> Butter          |
| weiche Butter für die Form           |                             |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 QUICHEFORM VON 28 CM Ø (2 PORTIONEN) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min  
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Quicheform buttern. Die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben schneiden oder hobeln und locker dachziegelartig in die Form schichten.
2. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Nadeln fein hacken. Die Sahne unter Rühren zum Kochen bringen. 1/2 TL Salz, je 1 Prise Pfeffer und Muskat sowie den Rosmarin zur Sahne geben und unterrühren.
3. Den Käse grob reiben, bis auf 2 EL unter die heiße Sahne rühren und schmelzen lassen. Die Sahne-Käse-Mischung über die Kartoffeln gießen. Den restlichen geriebenen Käse darüberstreuen. Die Butter in kleinen Flöckchen darauf verteilen.
4. Das Gratin im Backofen (Mitte, Umluft 160°) in 50-60 Min. goldbraun backen. Falls die Oberfläche zu schnell braun wird, das Gratin nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie abdecken.