

Rezept

# Kartoffelgratin mit Süßkartoffeln

Ein Rezept von Kartoffelgratin mit Süßkartoffeln, am 28.06.2026

## Zutaten

**500 g** festkochende Kartoffeln

**200 g** Sahne

**150 g** geriebener Bergkäse

**500 g** Süßkartoffeln

**1 EL** (gestrichen) Instant-Gemüsebrühe

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**  
Ca. 475 kcal, 28 g F, 16 g EW, 41 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 17 × 23 cm) vorbereiten. Kartoffeln und Süßkartoffeln putzen, schälen und auf der Gemüsereibe dünn hobeln oder mit einem Messer in sehr dünne Scheiben schneiden.
2. Kartoffeln und Süßkartoffeln abwechselnd lagenweise und fächerförmig in die Auflaufform einschichten. Die Sahne mit der Brühe verrühren, über den Kartoffel-Mix gießen und alles mit Käse bestreuen. Das Gratin im Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldbraun backen.
3. Das Gratin aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren kurz abkühlen lassen. Dazu passt ein großer, bunter Salat der Saison.