

Kartoffelgratin

Bei diesem klassischen Auflauf aus dem Backofen werden Kartoffeln, würziger Käse und eine cremige Soße ganz einfach und schnell zu einer tollen Beilage.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Auflaufform:

Fett

Kartoffelgratin:

800 g kleine, festkochende Kartoffeln

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

250 g Dr. Oetker Crème-fraîche
Classic

etwa 125 g Schlagsahne

150 g geriebener Parmesan

frisch geriebene Muskatnuss

Wie bereite ich ein klassisches Kartoffelgratin zu?:

① Kartoffelgratin vorbereiten:

Die Auflaufform fetten. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

② Kartoffelgratin zubereiten:

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben dachziegelartig schräg in die Form einschichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Crème fraîche und Sahne verrühren, **50 g** Parmesan dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Guss über die Kartoffelscheiben geben, mit dem restlichen Parmesan bestreuen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und das Kartoffelgratin goldbraun backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 45 Min.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Kartoffelgratin zu soßenlosen Gemüse-, Fisch- oder Fleischgerichten servieren, z. B. zu [Roastbeef](#).
- Unter den Guss für das Kartoffelgratin gehackten Rosmarin rühren.
- Die Kartoffelscheiben auf vier kleine Auflaufförmchen verteilen.

