

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 double
etwa 150 ml Milch
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 double und Milch 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](#).
- Rühren Sie unter den Guss für das Kartoffelgratin gehackten Rosmarin.
- Sie können die Kartoffelscheiben auch auf vier kleine Auflaufförmchen verteilen.

