

Sahniges Kartoffelgratin vom Blech

Das ideale Rezept für eine schnelle Beilage. Mit nur wenigen Zutaten ist das Kartoffelgratin ganz einfach zubereitet. Und dabei schmeckt es so lecker.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett

Kartoffelgratin:

1 kg kleine, festkochende Kartoffeln
gemahlene Muskatnuss
200 g geriebener Käse, z. B.
Emmentaler oder Gouda
250 ml Milch
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
1 TL Salz

Wie bereite ich ein sahniges Kartoffelgratin vom Blech zu?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C

Heißluft etwa 200 °C

2 Kartoffelgratin zubereiten:

Kartoffeln schälen und mit einer Gemüsereibe in dünne Scheiben hobeln. Die Kartoffelscheiben gleichmäßig auf das Backblech verteilen, erst mit Muskatnuss würzen, dann mit dem Käse bestreuen. Milch, Crème fraîche und Salz verrühren und über die Kartoffelscheiben gießen. Das Blech mit dem Kartoffelgratin in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum sahnigen Kartoffelgratin vom Blech passt ein gemischter Salat.

