

INSPIRATIONEN FÜR EINE GUTE KÜCHE



Kartoffelgratin

Zutaten:

1 kg	festkochende Kartoffeln, gekocht und gepellt
300 g	Hartkäse, gerieben
	Salz, frisch gemahlener Pfeffer
200 g	Schmand
200 g	Saure Sahne
100 g	Joghurt
5	Eier
20 g	Butter, zerlassen
50 g	Pinien- oder Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

- Ausgekühlte Kartoffeln von Hand in sehr dünne Scheiben schneiden.
- Eine Auflaufform ca. 20 x 30 cm groß mit Butter einfetten.
- Schmand, Saure Sahne, Joghurt und Eier gut verquirlen, 1 TL Salz und Pfeffer würzen.
- Eine Drittel der Kartoffelscheiben auf dem Auflaufboden verteilen, ganz leicht salzen und pfeffern, ein Drittel des Käses darüber streuen.
- Zweites Drittel der Kartoffelscheiben verteilen und zweites Drittel des Käses überstreuen.
- Letztes Drittel der Kartoffelscheiben verteilen, leicht salzen und pfeffern, letztes Drittel des Käses überstreuen.
- Eier-Sahnemischung gleichmäßig verteilen.
- Restliche Butter darüber träufeln.
- Kerne überstreuen. 40 Min. bei 160 Grad Umluft backen, bis das Gratin goldbraun ist.
- Gratin 5 Minuten ruhen lassen und servieren.
- Wichtig: Das Gratin sollte max. 3 cm hoch in der Form liegen.

Tipps:

- Dazu passt eine große Schüssel bunter Salat.
- Alle Kinder, die ich kenne, lieben dieses Gratin.

Mengenangaben für 4 Erwachsene . EL = gestrichener Esslöffel . TL = gestrichener Teelöffel