Kartoffel-Emmentaler-Gratin

Das preisgünstige Rezept braucht zwar eine Weile, aber ein leckeres Kartoffel-Emmentaler-Gratin lässt sich gut vorbereiten und überzeugt auch Ihre Gäste.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1.20 kg	Erdäpfel
1 Packung	Emmentaler (gerieben)
0.5 l	Vollmilch
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Zwiebel
1 Prise	Salz
1 Prise	Petersilie
1 EL	Butter
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Zum Vorbereiten des **Kartoffel-Emmentaler-Gratins** die Erdäpfel kochen. Diese dann unter kaltem Wasser abschrecken, schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Emmentaler reiben.

2. Eine feuerfeste Auflaufform gleichmäßig mit Butter ausstreichen und die Kartoffeln schuppenartig darin schichten. Nach jeder Schicht Käse drüber streuen.

3. Für die Bindung ein Ei aufschlagen und mit Milch verquirlen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln und die Petersilie waschen, einen kleinen Teil zur Seite stellen und den Rest klein hacken. Die Petersilie zum Milch/Ei Gemisch hinzugeben und mit Salz würzen. Das Ganze über die Erdäpfel gießen und eine weitere Schicht Käse darüber streuen.

4. Die Auflaufform dann in den vorgeheizten Backofen stellen und circa 45 Minuten backen.

Wenn der Käse oben leicht bräunlich wird, dann ist er gut. Zum Servieren die restliche Petersilie als Garnitur auf das Gratin legen und im Ganzen auf den Tisch stellen.

Tipp

Für das Kartoffel-Emmentaler-Gratin am besten festkochende Kartoffeln verwenden, die lassen sich besser in Scheiben schneiden und zerfallen nicht. Darauf achten, dass die Scheiben nicht zu dünn sind. Als Beilage eignet sich wunderbar knackiger Gurkensalat oder Salat der Saison.