Erdäpfel-Gratin

Das Erdäpfel-Gratin ist ein deftiges, herzhaftes Auflauf Rezept. Ein köstliches Gericht für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

200 g	Speck (klein gewürfelt)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 BL	Öl
1 kg	Erdäpfel
2 EL	Butter
250 ml	Vollmilch
250 ml	Schlagobers
	Salz und Pfeffer
1 Messerspitze	Muskatnuss (gerieben)
100 g	Bergkäse (frisch gerieben)
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für das **Erdäpfel-Gratin** den Speck würfeln in einer beschichteten Pfanne ohne Öl knusprig anbraten. Den Ofen auf 180°C vorheizen.

2. Die Knoblauchzehen schälen, pressen und die Auflauf Form damit einreiben und mit Öl einstreichen.

3. Die Erdäpfel waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. In die Form schichten und den Speck darüber verteilen.

4. Die Milch und das Schlagobers verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Erdäpfel gießen. Mit frisch geriebenem Bergkäse bestreuen.

5. Im Backofen etwa 60-70 Minuten backen,

Tipp