

# Erdäpfel-Käse-Gratin

Das Rezept vom Erdäpfel-Käse-Gratin ist einfach zubereitet und eignet sich als Hauptspeise mit Salat oder als Beilage zu viele Fleischgerichte.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

|               |        |                                       |
|---------------|--------|---------------------------------------|
|               | 800 g  | Erdäpfel                              |
|               | 250 ml | <a href="#">Schlagobers</a>           |
|               | 250 ml | Milch                                 |
|               | 150 g  | <a href="#">Käse</a> (gerieben)       |
|               | 3 Stk. | <a href="#">Knoblauchzehe</a>         |
|               |        | <a href="#">Salz</a>                  |
|               |        | <a href="#">Pfeffer</a>               |
|               |        | <a href="#">Butter</a> (für die Form) |
| Nach Belieben |        | Petersilie gehackt                    |
|               | 1 Stk. | <a href="#">Auflaufform</a>           |

## Zubereitung

1. Zuerst den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Erdäpfel waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und fein zerkleinern.
3. Das Schlagobers mit Milch verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Eine feuerfeste Auflaufform mit Butter einfetten. Die Erdäpfel Scheiben in die Form legen, Knoblauch darüber verteilen und mit geriebenen Käse bestreuen. Mit der Milch-Schlagobers-Mischung übergießen.
5. Auf mittlere Schiene im Backofen zirka 60 Minuten backen. Vor dem Servieren je nach

Belieben mit gehackter Petersilie bestreuen.

## **Tipp**