

## 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	<u>Schlagobers</u>
250 ml	Milch
150 g	Käse (gerieben)
3 Stk.	<u>Knoblauchzehe</u>
	Salz
	<u>Pfeffer</u>
	Butter (für die Form)
Nach Belieben	Petersilie gehackt
1 Stk.	Auflaufform

## 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