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	Schlagobers
250 ml	Milch
150 g	Käse (gerieben)
3 Stk.	Knoblauchzehe
	Salz
	Pfeffer
	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