Erdäpfelgratin

Das Erdäpfelgratin gehört zu den beliebtesten Beilagen, wird aber auch gerne als Hauptspeise verzerrt. Das Rezept hierfür ist preiswert und lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

750 g	Erdäpfel (festkochende)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
300 ml	Milch
160 ml	Schlagobers
100 g	Bergkäse
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Kümmel
1 Zweig	Rosmarin
	Öl (für die Form)
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für das **Erdäpfelgratin** den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Erdäpfel schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Das Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel darin glasig dünsten. Erdäpfelscheiben dazugeben, mit Milch und Schlagobers auffüllen. Salzen, pfeffern, Knoblauch und Kümmel dazugeben. Den Rosmarinzweig in die Sauce legen und diesen ca. 10-15 Minuten köcheln lassen.

3. In der Zwischenzeit den Bergkäse reiben. Rosmarin herausnehmen. Eine Auflaufform mit Öl einpinseln und die Erdäpfelmasse hineinfüllen. Mit Käse bestreuen und im Ofen ca. 25-30 Minuten überbacken. Wenn der Käse geschmolzen ist und eine schöne, leicht gebräunte Farbe angenommen hat, herausnehmen und servieren.

Tipp

Das Erdäpfelgratin schmeckt als Beilage zu Fleischgerichten aller Art oder kann zusammen mit einem frischen grünen Salat auch selbst als Hauptgericht dienen.