Kartoffel-Gratin mit Schlagobers

Ohne Fleisch abwechslungsreich ernähren: leckeres Rezept für Kartoffel-Gratin mit Schlagobers.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

520 g	Kartoffeln (festkochend)
1 Stk.	Paprika (rot)
1 Stk.	Paprika (gelb)
250 ml	Schlagobers
250 ml	Milch
50 g	Parmesan
1 Stk.	Knoblauchzehe (zerdrückt)
20 g	Margarine
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskat
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für das **Kartoffel-Gratin mit Schlagobers** zuerst die Kartoffeln schälen. Anschließend die geschälten Kartoffeln in sehr dünne Scheiben schneiden bzw. hobeln.

2. Dann die Kerne von den gewaschenen Paprika entfernen und würfeln. Nun eine passende Form mit Butter oder Margarine bepinseln und die Kartoffeln hineingeben. Falls möglich, die Scheiben etwas aufstellen. Danach die Paprikawürfel über die Kartoffeln geben.

3. Jetzt den Knoblauch, die Milch und Schlagsahne zum Kochen bringen. Das Gemisch mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Flüssigkeit einfüllen, die Kartoffeln sollten leicht bedeckt

werden. Jedoch nicht zuviel, sonst läuft die Flüssigkeit beim Backen aus.

4. Den Backofen vorheizen. Jetzt noch das Gratin mit dem geriebenen Käse bestreuen und diesen mit der noch verbleibenden Margarine bedecken. Das Ganze für 45 Minuten bei 180 Grad backen.

Tipp

Als Beilage für das Kartoffel-Gratin mit Schlagobers eignet sich ein Salat sehr gut.