Kartoffelgratin mit Speck

Das Kartoffelgratin mit Speck ist eine wunderbare Hauptspeise. Das Rezept eignet sich aber auch als Beilage für unzählige Gerichte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

650 g	Kartoffeln
150 g	Speckwürfel
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
	Butter
150 ml	Milch
150 ml	Schlagobers
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
	Öl (für die Form)
100 g	Käse (z.b. Bergkäse, Emmentaler, Gouda, etc.)

Zubereitung

1. Wenn du ein **Kartoffelgratin mit Speck** zubereiten möchtest, beginnst du damit, die Zwiebel und Knoblauchzehe fein zu schneiden und zusammen mit den Speckwürfeln in einer Pfanne mit Butter anzubraten. Anschließend die Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Die Milch und das Schlagobers würzt du mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss und kochst sie auf. Gib dann die Kartoffelscheiben dazu und lasse alles für ca. 10 Minuten bei niedriger Hitze mit köcheln.

3. Eine Backform fettest du mit Öl ein. Jetzt kannst du die angebratenen Speckwürfel zu den

Kartoffeln geben und alles vorsichtig in die Form füllen. Streue geriebenen Käse darüber und backe das Kartoffelgratin im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für zirka 30 Minuten. Zum Schluss kannst du das Kartoffelgratin mit Speckwürfeln und Kräutern garnieren und servieren.

Tipp

Du das Kartoffelgratin mit Speckwürfeln vor dem Servieren mit frisch gehackten Kräutern deiner Wahl garnieren. Dazu einen grünen Blattsalat mit Kürbiskernöl aus der Steiermark reichen.