

Kartoffel-Käsegratin



Zutaten:

für 4 Personen

- 500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 20 g Butter
- 100 g Sahne
- 50 ml Milch
- 50 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Mehl
- 150 g Allgäuer Emmentaler
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss



Zubereitung

Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln. Eine ofenfeste Auflaufform (ca. 20 x 25 cm) mit 20 g flüssiger Butter austreichen und die Kartoffelscheiben lagenweise einschichten. Dazwischen immer etwas geriebenen Käse streuen.

Sahne, Milch und Gemüsebrühe mit einem EL Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss mixen. Diese Sahnemischung über die Kartoffeln gießen. Dem restlichen Käse darauf verteilen.

Im Ofen (in der Mitte) in 20-25 Minuten goldbraun backen.

Tipp: schmeckt sehr gut mit Salat oder als Beilage zu Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichten.