

Kartoffel-Gratin

Zutaten als Beilage für 4 Portionen:

1 kg Kartoffeln,
Salz,
Pfeffer,
Muskatnuss,
150 g geriebener alter Gouda,
Butter für die Form,
200 ml Weißwein,
150ml Fleischbouillon,
1 Bund Petersilie gehackt,
100 ml süße Sahne,
Salz,
Pfeffer,



Zubereitung :

Für das Kartoffel-Gratin den Elektro-Ofen auf 220 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und Lagenweise mit Gewürzen und 100g Käse in eine gebutterte Gratin-Form schichten.

Mit Wein und Bouillon übergießen und im heißen Ofen 50 Min backen.

Anschließend den restlichen Käse und die gehackte Petersilie vermischen und über die Kartoffeln verteilen. Die Sahne würzen, über die Kartoffeln gießen und das Gratin nochmals 10 Minuten im Ofen überbacken.

Serviertipp:

Ein Kartoffel-Gratin ist die ideale Beilage zu Kalbsschnitzel natur oder Steaks.