

Kartoffelgratin

4 Portionen 7 Schritte 30 Min Wartezeit

ZUTATEN

- ☐ **500 g** Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- ☐ **50 g** Zwiebel
- ☐ **10 g** Butter
- ☐ **200 ml** Milch (3,6 %)
- ☐ **25 ml** Sahne (Rahm)
- ☐ **25 ml** Weißwein
- ☐ Salz, Pfeffer
- ☐ **1 Prise** Muskat (gemahlen)
- ☐ **75 g** Parmesan (gerieben)



ZUBEREITUNG

- 0** Die Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden, etwa 3 mm dick.
- 1** Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit etwas Butter ausstreichen.
- 2** Die Zwiebel fein würfeln und in einem Topf in etwas Butter glasig anschwitzen. Milch, Sahne und Weißwein dazugießen, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken.
- 3** Die Kartoffelscheiben dazugeben, vorsichtig mischen und bei kleiner Hitze fast weich garen.
10 Min Wartezeit
- 4** Die Hälfte des Parmesans unterheben.
- 5** Die Masse in die Form füllen, mit dem restlichen Parmesan bestreuen und mit der übrigen, zerlassenen Butter beträufeln.
- 6** Bei 160 °C etwa 20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.
20 Min Wartezeit



Dieses Rezept auf dem Handy

QR scannen — Schritt-für-Schritt-Kochmodus, Portionen umrechnen und vorlesen lassen. Kostenlos auf deine-kochwelt.de