

Einfaches Kartoffelgratin

Arbeitszeit: 20 Minuten

Backzeit: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	36 g
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	16 g
Brennwert	568 kcal / 2.383 kJ

Zutaten 4 Portionen

1 Knoblauchzehe

250 ml Milch

125 ml Sahne

Salz, Pfeffer

Muskatnuss

1 kg mehligkochende Kartoffeln

50 g Butaris Butterschmalz

150 g geriebener Käse (z.B. Gouda oder Appenzeller)



Zubereitung:

Schritt 1/3

Für das Kartoffelgratin Knoblauch schälen und fein hacken. Milch, Sahne, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss in einen Topf geben und erhitzen.

Schritt 2/3

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit Butaris Butterschmalz fetten. Die Auflaufform schichtweise mit Kartoffeln, Käse und zwischendrin ein paar Flöckchen Butaris Butterschmalz schichten. Sahnemischung darüber gießen.

Schritt 3/4

Das Kartoffelgratin bei 220 °C Ober-/Unterhitze für ca. 40 Minuten backen.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.