

Kartoffelgratin

Zutaten für 4 Personen

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze oder 180 °C Umluft vorheizen

200 ml Gemüsebrühe 1 kg fest kochende Kartoffeln Die Gemüsebrühe aufsetzen und zum Sieden bringen.

Die Kartoffeln gründlich waschen, schälen und mit der Küchenmaschine in feine Scheiben schneiden.

Öl/Margarine für die Auflaufform

Muskat

Die Kartoffelscheiben gleichmäßig auf einem gefetteten Backblech oder in einer großen Auflaufform als dünne Schicht verteilen

200 g saure Sahne (10% Fett) Salz Pfeffer Die saure Sahne unter die heiße Gemüsebrühe rühren. Alles gemeinsam kurz erwärmen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Soße über den Kartoffeln verteilen.

Das Gratin 40 Minuten im Backofen backen.

0

Angaben pro Portion

Energie 278 kcal

Fett 9,1 g

Kohlenhydrate 40,4 g

Eiweiß 6,6 g

Ballaststoffe 3,4 g

Tipps

Das Kartoffelgratin ist ein guter Begleiter zu Fleischgerichten in Kombination mit frischem Salat oder Gemüse.

Die Zutaten für die Soße können auch kalt miteinander verrührt und auf die Kartoffelscheiben gegeben werden. Die Backzeit verlängert sich dadurch um etwa 10 Minuten.