

Kartoffeln Rezepte

Kartoffelgratin Mit Parmesan

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Gemüse, Gratin, Kartoffel, Teigwaren

800 g	Festkochende Kartoffeln	1	Eigelb (Kl. M)
	Salz	60 g	Parmesan (frisch gerieben)
50 g	Butter		Pfeffer
150 g	Crème fraîche		Muskatnuss (frisch gerieben)
150 g	Schlagsahne		

1. Die Kartoffeln schälen, in 12 cm dünne Scheiben schneiden, in kochendes Salzwasser geben, 1 Min. kochen, abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

2. Eine feuerfeste ovale oder runde Form (25 cm O) mit 20 g Butter ausstreichen. Die Kartoffelscheiben dachziegelartig einschichten.

3. Creme fraîche mit Sahne, Eigelb und 40 g Parmesan verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und auf den Kartoffeln verteilen. 20 g Parmesan drüberstreuen. 30 g Butter in Flöckchen draufsetzen.

4. Das Gratin im heißen Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten 45 Min. backen. Zum Kartoffelgratin kross gebratene Entenbrust oder einen frischen grünen Salat (vegetarische Version) servieren.

TIPP: Dieses Gratin können Sie mit einfachen Zutaten aufpeppen. Geben Sie zwischen jede Kartoffelscheibe 1 rohe Scheibe Zucchini. Oder pressen Sie etwas Knoblauch unter die Sahne-Ei-Mischung.