



SCHNELL.
EINFACH.
GESUND.

Email: team@schnelleinfachgesund.de

Social: [@schnelleinfachgesund](https://www.instagram.com/schnelleinfachgesund)

Web: [schnelleinfachgesund.de](https://www.schnelleinfachgesund.de)



Kartoffelgratin nach Schweizer Art – sag Cheese

Zubereitungszeit: 30 min **Kochzeit:** 20 min **Gesamtzeit:** 50 min **Schwierigkeitsgrad:** einfach **Portionen:** 4

Kalorien p.P.: 100 kcal

Zutaten

500 g vorwiegend festkochende oder festkochende Kartoffeln - geschält mit kaltem Wasser bedeckt zwischengelagert

wenig Knoblauch – geschält und fein gehackt oder selbst gemachtes Knoblauchöl

200 ml Vollmilch aus Weidehaltung

50 ml Sahne aus Weidehaltung

20 g Butter, na du ahnst es

30 g geriebener rezenten Gruyère

20 g geriebener Sbrinz (alternativ Padano oder Parmesan)

Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss; zusätzlich und wer mag etwas Thymian, Majoran und Cayennepfeffer

Zubereitung

1. Milch, Sahne, Gewürze und Knoblauch in einem großen Topf zusammen aufkochen.
2. Währenddessen die Kartoffeln in gleichmäßige ca. 2-3 mm dicke Scheiben schneiden oder mit einem Küchenhobel hobeln.

Hinweis: Das machst Du unmittelbar bevor es in den Topf kommt, so verfärben sich die Kartoffeln nicht und die an den Kartoffeln anhaftende Stärke bindet das Gratin beim Kochen.

3. Die geschnittenen Kartoffeln in die kochende Flüssigkeit geben und zusammen aufkochen. Die Masse unter Rühren ca. 2 – 3 Minuten garen, bis die Kartoffeln nicht mehr roh sind und die Masse cremig gebunden ist. Tipp: Zum Testen einfach mit einem Messer einstechen oder ein Stück abschneiden und probieren. Tipp 2: Falls die Masse zu suppig ist, einfach noch etwas kochen lassen oder mit kalt angerührter Kartoffelstärke zusätzlich abbinden. Falls die Masse zu trocken ist, noch etwas Milch begeben. Kartoffel sind ein rohes Naturprodukt und so kann der Stärkegehalt variieren und Du musst

reagieren .

4. Das Gratin fertig abschmecken und ca. die Hälfte des Käses unter die Masse geben.

5. Eine oder mehrere feuerfeste Förmchen mit Butter ausreiben, die Gratin-Masse abfüllen, glatt streichen und mit Käse bestreuen.

Hinweis: So vorbereitet, kannst Du das Gratin auch abkühlen lassen und für mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahren.

6. Jetzt kannst Du das Gratin im auf 220 °C vorgeheiztem Ofen für ca. 15 Minuten gratinieren und anschließend servieren.

Hinweis: Falls das Gratin kalt ist, dann zuerst im Ofen bei ca. 160 °C warm machen und anschließend bei höherer Temperatur oder Oberhitze gratinieren.