

Kartoffelgratin

Mit Käse überbackene Kartoffelspeise als Hauptgericht oder Beilage.



Kartoffelgratin für 10 Personen

Zutaten

- 2,5 kg Kartoffel (mehlig) (Netto 2000 kg)
- 3 St. Knoblauch
- 0,5 St. Thymian (Bund)
- 2 St. Zitrone
- 1 Teelöffel (~5g) Muskat
- 325 g Käse
- 1 Esslöffel (~15g) Butter
- 1 Teelöffel (~5g) Salz
- 1 Teelöffel (~5g) Pfeffer (schwarz)
- 800 g Sahne

Details

Allergene

- Lactose: aus Produkt
- Sauerrahmbutter
- articleId: aus Produkt

Saison

Herbst

Kochausrüstung

Backofen

Gericht

Beilage Kartoffelgericht

Fleisch

nicht enthalten

Ernährungsweise

Vegetarisch

Schwierigkeit

Schwer

Nährwerte

Energiebedarf	27705 kJ
Kalorien	6617 kcal
Eiweiß	167 g
Kohlenhydrate	561 g
Fett	391 g

1. Schritt: Zubereitung

Normal 0 21 false false false DE X-NONE X-NONE /* Style Definitions */ table.MsoNormalTable {mso-style-name:"Normale Tabelle"; mso-tstyle-rowband-size:0; mso-tstyle-colband-size:0; mso-style-noshow:yes; mso-style-priority:99; mso-style-qformat:yes; mso-style-parent:""; mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt; mso-para-margin-top:0cm; mso-para-margin-right:0cm; mso-para-margin-bottom:10.0pt; mso-para-margin-left:0cm; line-height:115%; mso-pagination:widow-orphan; font-size:11.0pt; font-family:"Calibri", "sans-serif"; mso-ascii-font-family:Calibri; mso-ascii-theme-font:minor-latin; mso-hansi-font-family:Calibri; mso-hansi-theme-font:minor-latin; mso-fareast-language:EN-US;} Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine oder mehrere ofenfeste Formen mit Butter einfetten. Die Sahne in einem Topf kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Den Knoblauch schälen und halbieren, den Thymian waschen und trocken schütteln, die Zitrone dünn abschälen. Knoblauch, Thymian und Zitronenschale in die Sahne geben und rund 15 Minuten ziehen lassen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in zwei bis drei Millimeter dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Kartoffeln gleichmäßig in der ofenfesten Form verteilen. Thymian und Knoblauch aus der Sahne herausnehmen, die Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen und über die Kartoffeln gießen. Den Käse reiben und über die Kartoffeln streuen. Das Gratin bei 200°C ca. 45 Minuten goldbraun backen. Normal 0 21 false false false DE X-NONE X-NONE /* Style Definitions */ table.MsoNormalTable {mso-style-name:"Normale Tabelle"; mso-tstyle-rowband-size:0; mso-tstyle-colband-size:0; mso-style-noshow:yes; mso-style-priority:99; mso-style-parent:""; mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt; mso-para-margin-top:0cm; mso-para-margin-right:0cm; mso-para-margin-bottom:10.0pt; mso-para-margin-left:0cm; line-height:115%; mso-pagination:widow-orphan; font-size:11.0pt; font-family:"Calibri", "sans-serif"; mso-ascii-font-family:Calibri; mso-ascii-theme-font:minor-latin; mso-hansi-font-family:Calibri; mso-hansi-theme-font:minor-latin; mso-fareast-language:EN-US;}