

Kartoffelgratin von Berni



Rezept für 5 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vollmilch	20 ml
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	Etwas / nach Bedarf
Kartoffeln / Erdäpfel	600 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	200 g
Knoblauchzehen	3 Stk.
iglo Italienische Kräuter	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen und halbieren.

Anschließend in einen Topf geben, Milch, Obers, Knoblauch (gepresst), etwas Salz, Pfeffer und Kräuter vermischen und die Kartoffeln ca. 10 Minuten in diesem Obers - Milch - Kräuter - Gemisch köcheln lassen.

Danach alles in eine hitzebeständige Form geben, und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Rohr bei ca. 180 Grad überbacken, bis der Käse geschmolzen und leicht braun ist.

Tipp: Soll das Kartoffelgratin als Hauptspeise diene, so kann man auch noch Gemüse oder Schinken dazu geben.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-311-Kartoffelgratin-von-Berni.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at