

Kartoffelgratin



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Achtel
Kartoffeln / Erdäpfel speckig / festkochend	5 Stk.

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in eine Auflaufform geben.

In der Zwischenzeit das Rohr auf 200° Heißluft vorheizen.

Sahne über die Kartoffelscheiben gießen, salzen, pfeffern und ins Rohr geben. Nach ca. 30 Minuten sind die Kartoffeln weich.

Dazu empfehlen wir: Paprika-Hähnchen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-880-Kartoffelgratin.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at