

Kartoffelgratin



Zutaten:

1 kg festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel (in Würfel schneiden)
250 g Speckwürfel
¼ l Milch
300 g Sahne
3 Eier
3 TL Salz, 1 1/2 TL Muskat, 1-2 EL Brühepulver, Pfeffer
geriebener Emmentaler

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, 1 Min. kochen. Speckwürfel anbraten, Zwiebelwürfel dazu geben, glasig dünsten. Milch, Sahne, Eier und Gewürze verrühren.

Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Hälfte der Kartoffelscheiben in eine Auflaufform richten, Hälfte der Speck-/Zwiebelwürfel darüber verteilen, Hälfte der Milch-Sahne-Mischung gleichmäßig verteilen. Dann die zweite Hälfte von allem genauso. Nochmal mit Pfeffer würzen. Emmentaler (Menge je nach Belieben) darüber streuen.

Ofen auf 160° Umluft umschalten, 1 Stunde backen (die ersten 20 Minuten mit Alufolie abdecken).

