
Zwei-Käse-Kartoffelgratin

Kategorie: Aufläufe und Ofengerichte - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

1,0 kg festkochende
Kartoffeln
100 g Saure Sahne
100 g Sahne
100 ml Gemüsebrühe
2,0 EL gehackte Petersilie
Salz & Pfeffer
50,0 g Tilsiter Käse
50,0 g Parmesan

(Angaben für 4 Personen)

Mit zwei würzigen Käsesorten überbacken wird aus einem simplen Kartoffelgratin im Handumdrehen etwas Besonderes. Das Gratin schmeckt als Beilage zu vielen Gemüsesorten und zu Fleisch.

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln (bei großen Mengen spart die Küchenmaschine viel Arbeit). In eine flache Auflaufform geben. Saure Sahne, Sahne, Brühe und gehackte Petersilie vermengen, salzen und pfeffern. Die Sauce gleichmäßig über die Kartoffeln gießen. Den Tilsiter in dünne Scheiben schneiden und diese auf den Kartoffeln verteilen. Den Parmesan reiben und über das Gratin streuen. Im Ofen bei 180°C 40 Minuten backen.

