

Kartoffelgratin

Knuspriger Käse, hauchdünne Kartoffelscheiben, cremige Sahnesauce. Kartoffelgratin ist eine klassische französische Beilage, die vor allem durch ihre Schlichtheit überzeugt. Mit nur wenigen Zutaten entsteht so ein aromatischer Auflauf. Ob rustikal in der Form serviert, oder zu eleganten Portionen ausgestochen: Kartoffelgratin ist ein wahrer Hochgenuss.



Kartoffelgratin | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 1 Kilo kleine Kartoffeln | 400 Milliliter (vegane) Sahne oder Hafer Cuisine | 1 Lorbeerblatt | 1 Esslöffel Öl | 1,5 Esslöffel Salz | 1 Teelöffel Pfeffer | 50 Gramm (veganen) Käse



Kartoffelgratin | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (80 Minuten): 1. Ofen auf 180° Grad vorheizen. 2. Sahne mit dem Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer auskochen, dann von der Hitze nehmen und mit geschlossenem Deckel ziehen lassen. 3. Kartoffeln schälen und (mit einer Mandoline) in feine Scheiben schneiden. 4. Ofenform mit Öl fetten und Kartoffeln so hineinschichten, dass sie sich überlappen. 5. Sahne über die Kartoffeln gießen. 6. Käse reiben und auf das Gratin geben. 7. Gratin circa 60 Minuten backen. Falls der Käse zu dunkel wird, rechtzeitig mit einer weiteren Ofenform abdecken. 8. Kartoffelgratin in der Form servieren oder kleinere Portionen ausstechen und vorsichtig aus der Form heben.

Jetzt noch mehr [Kartoffelgerichte](#), mehr [Gourmet-Rezepte](#) und weitere [Beilagen](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 545 Kalorien | 36,9 Gramm Fett | 40,3 Gramm Kohlenhydrate | 10,6 Gramm Eiweiß