MEIN GENUSS



Kartoffelgratin



It’s a match!

It´s a match! Das Kräuterbuttergewürz ist nicht nur ein Muss für jedes BBQ, es verleiht auch Gemüsespeisen frische Aromen!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Als Erstes die Kartoffeln säubern und von der Schale befreien. Im nächsten Schritt die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Für gleichmäßig dicke Kartoffelscheibchen ist ein Gemüsehobel eine gute Hilfe.
2. Die Knoblauchzehe schälen und anschließend in feine Stückchen hacken oder mit einer Knoblauchpresse zerkleinern. Den Backofen auf *170 °COber-/Unterhitze* vorheizen. Nun mit einem Küchenpinsel eine Auflaufform mit Butter einfetten. Darauf achten, dass der Boden und die Ränder der Form sorgfältig mit Butter bestrichen sind.
3. Als Nächstes Milch und Sahne in einen Topf füllen. Außerdem den fein gehackten Knoblauch, **Salz**, **Pfeffer** und das **Kräuterbuttergewürz** unterrühren. Die Masse kurz aufkochen lassen, dabei ständig umrühren. Sobald der Topfinhalt kocht, die Kartoffelscheiben dazugeben und alles miteinander vermischen.
4. Etwa **fünf Minuten** kochen lassen. Danach die Kartoffelmasse in die bereitstehende, gefettete Auflaufform geben. Den geriebenen Gouda gleichmäßig darüberstreuen. Anschließend die Auflaufform in den vorgeheizten Backofen stellen.
5. Nach etwa **30 Minuten** ist das Kartoffelgratin servierfertig. Es schmeckt vorzüglich als Hauptgericht. Es ist aber auch eine delikate Beilage zu Fleisch, Fisch oder Geflügel.

Zutaten

500 g Kartoffeln
125 ml Milch
125 ml Sahne
1 Knoblauchzehe
1 Prise Salz
Pfeffer, schwarz
1 EL Kräuterbuttergewürz
200 g junger Gouda, gerieben

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.