

Kartoffelgratin aus der Heißluftfritteuse

Zeit gesamt
45min



Zubereitungszeit 20min





Zutaten

für 4 Portionen

kleine Kartoffeln, vorw. festk.	600 g
Butter	2 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	1 TL
Muskatnuss, gemahlen	
Schlagsahne	150 g
Thymian, frisch	5 g
Rosmarin, frisch	5 g
Gouda, gerieben	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Messbecher, kleine Auflaufform, SILVERCREST Heißluftfritteuse

- 1. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Eine passende Auflaufform (400 ml Inhalt) mit Butter einfetten. Kartoffelscheiben einschichten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 2. Thymian und Rosmarin waschen und trocken schütteln. Blättchen bzw. Nadeln von den Zweigen zupfen und fein hacken.
- 3. In einer Schüssel Sahne mit Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. Kräutersahne über die Kartoffelscheiben gießen. Form in den Frittierkorb setzen. Kartoffeln bei 150 °C 20 Min. backen. Mit Käse bestreuen und bei 175 °C 12 Min. fertig backen.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt ein gemischter Salat. Anstelle der Form lässt sich aus Backpapier oder Alufolie ein passender Einsatz für den Frittierkorb falten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	275 kcal
Kohlenhydrate	27 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	14 g