



Kartoffelgratin mit Kasseler

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|--------------------------|--------|
| Kartoffeln, vorw. festk. | 1 kg |
| Salz | |
| Lauch | 1 St. |
| Zwiebeln, gelb | 2 St. |
| Öl | 2 EL |
| Schlagsahne | 200 ml |
| Muskatnuss, gemahlen | |
| Emmentaler gerieben | 400 g |
| Pfeffer, schwarz | |
| Kasseler, am Stück | 600 g |
| Schnittlauch, frisch | 20 g |

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf, große Pfanne, große Auflaufform

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und auf mittlerer Stufe ca. 10 Min. garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen.
2. Inzwischen die Wurzelansätze des Porrees entfernen und längs halbieren. In dünne Streifen schneiden und in einem Sieb waschen. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden.
3. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebel und Porree zugeben, salzen und ca. 4 Min. anbraten.
4. Währenddessen in einer Schüssel Sahne, Muskatnuss und die Hälfte des Käses mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kasseler waschen, trocken tupfen und in ca. 1 cm große Stücke würfeln.
5. Eine Auflaufform einfetten. Kartoffeln, Porree und Kasseler in der Schüssel vorsichtig mit der Käse-Sahne-Masse vermengen und in der Auflaufform verteilen. Das Gratin mit dem restlichen Käse bestreuen und im oberen Drittel des Ofens ca. 15 Min. goldbraun überbacken.
6. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Das Gratin aus dem Ofen nehmen und mit Schnittlauch garniert servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wenn du magst, kannst du die Auflaufform mit einer angeschnittenen Knoblauchzehe ausreiben. Dadurch bekommt dein Gratin noch eine dezente

Knoblauchnote.

Nährwerte (pro Portion)

| | | | |
|----------------|----------|---------------|------|
| Kaloriengehalt | 866 kcal | | |
| Kohlenhydrate | 61 g | Ballaststoffe | 6 g |
| Eiweiß | 62 g | Fette | 41 g |