



# 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       | 500 g  |
| Schnittlauch, frisch     | 20 g   |

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf, große Pfanne, große Auflaufform

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem mittleren Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Inzwischen Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben im kochenden Salzwasser ca. 7–8 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 mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Kasseler waschen, trocken tupfen und in ca. 1 cm große Stücke würfeln.
5. Eine Auflaufform einfetten. Kartoffeln, Porree, Kasseler und die Hälfte des Käses in die Auflaufform geben und vorsichtig vermischen. Gewürzte Sahne darüber verteilen und das Gratin mit dem restlichen Käse bestreuen. Im oberen Drittel des Ofens ca. 20 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

# Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 847 kcal |
| Kohlenhydrate  | 61 g     |
| Eiweiß         | 58 g     |
| Ballaststoffe  | 6 g      |
| Fette          | 41 g     |