

Kartoffelgratin mit Ziegenkäse

Zeit gesamt

1h



Zubereitungszeit 35min





Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Zwiebeln, gelb	2 St.
Ziegenkäserolle	200 g
Öl	2 EL
Speckstreifen	125 g
Weißwein, trocken	100 ml
Gemüsebrühe	200 ml
Ziegenfrischkäse	300 g
Pfeffer, schwarz gemahl	en
Kümmel	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, mittlere Pfanne, große Auflaufform

- 1. In einem Topf Kartoffeln mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt ca. 20 Min. weich garen. Kartoffeln abgießen, abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden.
- 2. Zwiebeln halbieren, schälen und würfeln. Ziegenkäse in Scheiben schneiden.
- 3. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebeln mit Speckstreifen darin ca. 3 Min. anbraten. Mit Wein und Brühe ablöschen und aufkochen. Ziegenfrischkäse einrühren und Pfanne vom Herd nehmen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kümmel würzen.
- 4. In einer Auflaufform Käse-Schinken-Masse und Kartoffeln abwechselnd schichten. Mit Käse-Schinken-Masse abschließen und mit Ziegenkäse belegen. Im Ofen ca. 25 Min. überbacken.

Guten Appetit!

Tipp: Das Gratin eignet sich sowohl als Beilage zu deftigem Fleisch als auch alleine, kombiniert mit einem frischen Salat.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	810 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	50 g