Kartoffelgratin mit Ziegenkäse

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

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	
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