



Kartoffelgratin aus der Heißluftfritteuse

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

kleine Kartoffeln, vorw. festk.	600 g
Butter	2 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	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, 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