



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

Knoblauchnote.

Nährwerte (pro Portion)

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