



# Kartoffel - Camembert - Gratin mit Bacon

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Abwechslungsreiche Alltagsküche; Einfaches einfach schnell und gut gemacht

## Zutaten

- 1 kg fest kochende Kartoffeln / Pellkartoffeln
- 4 - 6 Scheiben Frühstücksspeck, in Streifen
- 125 g Camembert in Scheiben
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1/4 l Milch
- 150 g saure Sahne oder Crème fraiche
- 1 Tl Butter
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gut waschen und in Salzwasser mit etwas Kümmel ca. 12 min. kochen. Abschütten, pellen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

### Schritt2

Den Frühstücksspeck in etwas Butter anbraten und die Zwiebeln dazu geben, glasig anschwitzen. Die Milch und Crème fraiche angießen, etwas verkochen lassen, mit Salz, weißem Pfeffer aus der Mühle und etwas geriebene Muskatnuss würzen. Die Kartoffelscheiben unterschwenken und Alles in eine ausreichend große Auflaufform füllen.

### Schritt3

Mit dem in Scheiben geschnittenem Camembert belegen und für 20 - 25 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen (Mittlere Schiene) schieben, lecker, goldgelb überbacken.

#### **Schritt4**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt5**

Dazu schmeckt ein großer, frischer Blattsalat mit herzhaftem Dressing.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** einfach, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-camembert-gratin-mit-bacon/>