



# Kartoffel Gratin

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der Klassiker, der fast zu Allem passt

## Zutaten

- 800 g fest kochend Kartoffeln
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 250 ml flüssige Sahne (man kann auch einen Teil durch Milch ersetzen)
- 40 g geriebener Parmesan
- 1 EL Butter
- Knoblauchsatz, weißer Pfeffer, frisch gemahlen, 1 Strich geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen zunächst auf 200 ° C vorheizen, eine ausreichend große Auflaufform mit Butter ausstreichen.

### Schritt2

Die Zwiebelwürfel kurz in etwas Butter anschwitzen und auf den Boden der Auflaufform verteilen.

### Schritt3

Die geschälten Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Fächerartig auf den Zwiebeln verteilen.

### Schritt4

Die Sahne herzhaft mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, über die Kartoffeln geben. Den Parmesan gleichmäßig darüber streuen, ev. noch einige Butterflöckchen verteilen.

## Schritt5

Für 35 - 40 min. in den Backofen schieben, (Mittlere Schiene) in den letzten 5 min. unter den Grillstäben goldbraun überbacken.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** klassiker

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)316
- Fett (g)12
- KH (g)37
- Eiweiss (g)13
- Ballast (g)5

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