

Kartoffelgratin aus der Ofenhexe

Zutaten :

800 Gramm Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
200 ml Sahne oder Kochsahne (7% oder 15 % Fett)
125 gr. Kräuter Frischkäse
50 g geriebener Gouda
50 g geriebener Emmentaler
Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung :

Kartoffeln schälen und auf dem kleinen Küchenhobel auf Stufe 2 hobeln .
In der leicht gefetteten runden Ofenhexe von außen nach innen dachziegelartig schichten.

Kräuterfrischkäse mit Sahne und Gewürzen verquirlen über die Kartoffeln geben .

Käse darüber reiben und bei 175 Grad Umluft 30 bis 40 Minuten backen,

Guten Appetit