

LECKERES KARTOFFELGRATIN – KOCHEN FÜR ANFÄNGER

written by Karin Knorr | 11. September 2018



Ihr habt den Wunsch, mit wenig Zeit und Aufwand eine leckere Mahlzeit zu zaubern? Da habe ich ein ganz einfaches Gratin für euch. Die Kartoffel ist so vielseitig einsetzbar, sehr gesund und immer lecker. Ich habe schon als kleines Mädchen angefangen zu kochen. Kartoffeln waren meist dabei. Also gut geeignet für Kochanfänger. Diese wenigen Zutaten hat man meist im Haus.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 große Kartoffeln
- 200 ml Sahne
- optional Knoblauch
- Käse
- Salz, Pfeffer optional Muskatnuss

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Auflaufform oder mehrere kleine einfetten. Die Kartoffeln schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Dies ist notwendig, damit alle zur gleichen Zeit gar sind. Als nächstes die

Scheiben in die Förmchen schichten, maximal 2 Schichten. Die Form nur zu Hälfte füllen, da sonst die Sahne im Ofen überlaufen könnte. Zum Schluss die Sahne würzen und über die Kartoffeln geben. Ab in den Ofen für etwa 25-30 Minuten. Nach 25 Minuten den Käse über die Kartoffeln streuen und nochmals 10 Minuten im Backofen lassen. Jetzt kann serviert werden.

Tipps: Das Kartoffelgratin kann beliebig aufgepeppt werden. Manche mögen Schinkenspeck, aber auch Kräuter oder anderes Gemüse. Es schmeckt zu Fleisch, Fisch oder einfach so. Die Sahne könnt ihr auch durch Milch oder Gemüsebrühe ersetzen.

Diese Rezepte könnten euch auch gefallen: [Curry mit Kichererbsen](#)

Wie liebt ihr euer Gratin, nach welchen Rezepten kocht ihr? Falls ihr noch keins zubereitet habt, probiert es aus. Ich freue mich über euer Feedback.

Alles Liebe eure Karin Knorr