

Cremiges Kartoffelgratin

Zutaten für 6 Personen:

800 Gr Kartoffeln
50 Gr Frischkäse
200 Gr Creme Fraiche
50 ml Milch
1 TL Zwiebelsalz
Prise Knoblauchsatz
Salz und Pfeffer
6 kleine Stücke Butter

So wird's gemacht:

Schälen Sie die Kartoffeln kochen Sie diese in einem Topf mit Salzwasser weich. Dann gießen Sie die Kartoffeln ab stampfen diese in einer großen Schüssel sehr fein. Rühren Sie anschließend alle restlichen Zutaten hinzu, bis eine glatte Kartoffelmasse entstanden ist. Schmecken Sie diese kräftig mit den Salzen und dem Pfeffer ab.

Fetten Sie dann eine große Auflaufformen ein und geben Sie anschließend die Kartoffelmasse hinzu. Legen Sie die kleinen Butterstücke hinauf und geben die Auflaufform in den auf 175 Grad vorgeheizten Ofen. Nach ca. 30 Minuten Backzeit, ist Ihr hellbraunes und lockeres Kartoffelgratin fertig.