

Kartoffelgratin

Der cremige Kartoffelauflauf passt ideal als Beilage zu Fleischgerichten oder als Hauptspeise mit Blattsalat!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, eifrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 4 Personen

750g Kartoffeln

Salz

Pfeffer

Muskat

100g Emmentaler (ggf. laktosefrei), gerieben

$\frac{1}{4}$ L Sahne (ggf. laktosefrei)

$\frac{1}{4}$ L Milch (ggf. laktosefrei)

Butter (ggf. laktosefrei) für die Form

1 Knoblauchzehe

1. Ofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eine große Gratinform mit der Knoblauchzehe ausreiben und mit Butter ausstreichen.

2. Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben hobeln (wie Gurken). Lagenweise in die Form schichten und dabei jede Lage mit Salz, Pfeffer und einem Hauch Muskat würzen. Jede Schicht mit wenig Käse bestreuen und etwa 3 EL Käse zurückbehalten.

3. Sahne mit Milch und dem restlichen Käse verquirlen, über die Kartoffelscheiben gießen, diese sollen vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sein. Im Ofen 55 – 60 Minuten gratinieren.

Milchfrei – Tipp: Veganen Streukäse (z.B. glutenfreien

Wilmersburger Pizzaschmelz) anstatt Emmentaler einsetzen. Mandel-Cuisine anstatt Sahne, Cashewdrink anstatt Milch und vegane Margarine anstatt Butter verwenden.

