



MEIN GENUSS



Kartoffelgratin



It's a match!

It's a match! Das Kräuterbuttergewürz ist nicht nur ein Muss für jedes BBQ, es verleiht auch Gemüsespeisen frische Aromen!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Als Erstes die Kartoffeln säubern und von der Schale befreien. Im nächsten Schritt die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Für gleichmäßig dicke Kartoffelscheibchen ist ein Gemüsehobel eine gute Hilfe.
- 2 Die Knoblauchzehe schälen und anschließend in feine Stückchen hacken oder mit einer Knoblauchpresse zerkleinern. Den Backofen auf **170 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen. Nun mit einem Küchenpinsel eine Auflaufform mit Butter einfetten. Darauf achten, dass der Boden und die Ränder der Form sorgfältig mit Butter bestrichen sind.
- 3 Als Nächstes Milch und Sahne in einen Topf füllen. Außerdem den fein gehackten Knoblauch, **Salz, Pfeffer** und das **Kräuterbuttergewürz** unterrühren. Die Masse kurz aufkochen lassen, dabei ständig umrühren. Sobald der Topfinhalt kocht, die Kartoffelscheiben dazugeben und alles miteinander vermischen.
- 4 Etwa **fünf Minuten** kochen lassen. Danach die Kartoffelmasse in die bereitstehende, gefettete Auflaufform geben. Den geriebenen Gouda gleichmäßig darüberstreuen. Anschließend die Auflaufform in den vorgeheizten Backofen stellen.
- 5 Nach etwa **30 Minuten** ist das Kartoffelgratin servierfertig. Es schmeckt vorzüglich als Hauptgericht. Es ist aber auch eine delikate Beilage zu Fleisch, Fisch oder Geflügel.

Zutaten

500 g Kartoffeln
125 ml Milch
125 ml Sahne
1 Knoblauchzehe
1 Prise Salz
Pfeffer, schwarz
1 EL Kräuterbuttergewürz
200 g junger Gouda, gerieben

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du **10 % Rabatt*** auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 13.09.2025.