Kartoffelgratin

in der Gusseisernen Bratpfanne 30 cm

Das brauchst du dafür:

- 1,5 kg Kartoffeln (mehlig kochend)
- 100 g Speckwürfel
- ½ TL Bruschetta Gewürz von Edelschmaus
- 1 TL Italienisches Genusssalz von Edelschmaus
- 1 Prise Regenbogenpfeffer von Edelschmaus
- 400 g Sahne
- 100 g Gemüsebrühe oder Suppenliebe von Edelschmaus
- 300 g Käse (Sorte nach Geschmack)

So wird´s gemacht

- Kartoffel schälen und mit dem kleinen Küchenhobel auf Stufe 3 direkt in die gusseiserne Pfanne hobeln.
- Die Scheiben zum Teil aufrecht in die Pfanne stellen .
- Die Gewürze und die Speckwürfel über die Kartoffeln verteilen
- Die Sahne mit der Gemüsebrühe vermischen und über den Inhalt der Gusspfanne gießen.
- Den Käse mit der grobe Reibe reiben und über die Kartoffeln streuen.
- Im vorgeheizten Backofen bei **200 ° C Ober - /Unterhitze für 40 Min.** backen evtl. nach 30 Min. prüfen, ob die Kartoffelscheiben schon weich sind,
- dann das Kartoffelgratin aus dem Ofen nehmen und servieren.
- Mit gehackter Petersilie servieren.

Christine Mendl
selbständige Pampered Chef Beraterin
Am Sturz 8, 91785 Pleinfeld
01773929110
www.tinesfoodpassion.de
mendl.christine@outlook.de