



## Kartoffel Gratin als Beilage

### Das brauchst du dafür:

- Knoblauch Chips gemahlen oder 2 Knoblauchzehen
- Rösti Öl
- 750 g Kartoffeln,
- 50 g Bergkäse (oder Emmentaler oder Appenzeller)
- 200 g Schlagsahne
- 100 g Milch
- 1 TL Oh my Onion
- 1 TL Feines Süppchen
- ½ TL Regenbogen Pfeffer aus der Mühle

### So wird's gemacht:

- Backofen auf **225 °C (200 °C Umluft) vorheizen.**
- Knoblauch Chips mit der Mühle ein die gusseisenerne Pfanne oder Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) mahlen. Anschließend Rösti Öl einfetten.
- Kartoffeln schälen, je nach Größe ggf. vierteln, in dünne Scheiben hobeln ( kleiner Küchenhobel Stufe 2) und in die Auflaufform einschichten.
- Käse mit der groben Reibe reiben und in der Nixe mit den restlichen Zutaten vermengen über die Kartoffeln gießen.
- Im heißen Ofen **15 Min. backen.** Dann Temperatur auf 200 °C (180°C Umluft) reduzieren und Rinderfilet mit in den Ofen stellen und alles weitere ca. 25 Min. garen.