

Kartoffel-Gratin frisch aus dem Backofen

Zutaten für 4 Personen:

1 kg gekochte Kartoffeln, 0,4 l süße Sahne, 3 ganze Eier, 125 g Emmentaler geraspelt, Salz, Pfeffer, Muskat, Tobasco, Worcester

Zubereitung:

Die Hälfte der in Scheiben geschnittenen Kartoffeln in eine Auflaufform schichten, dann den Käse, die restlichen Kartoffeln und darüber die Eimasse geben. Bei 180° C ca. 60 Minuten überbacken, dann mit 3 bis 4 Scheiben Gouda und einer geschnittenen Tomate abdecken und nochmals 10 Minuten in den Backofen geben.

Variante:

Jeweils eine Lage Kartoffeln und eine Lage Käse und geschnittenen Schinken. Diese Variante eignet sich als Hauptspeise für 4 Personen, dazu passt ein frischer gemischter Salat.