

Kartoffelgratin bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

800 gr Kartoffeln, 500 ml Sauce Hollandaise, 500 ml Sahne, 200 ml Milch, 250 gr Raspelkäse, Petersilie, Pfeffer, Salz, Fondor.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln (festkochend) in Salzwasser als Pellkartoffel kochen, pellen und in dicke Scheiben schneiden. Hollandaise, Sahne, Milch und Gewürze verrühren, abschmecken und mit den Kartoffeln vermischen. Mit Raspelkäse bestreuen.

Die Zubereitung:

Bei ca. 150 Grad Celsius 30 Min. bei Umluft backen.

Guten Appetit!!!

I. Schwarz