

## Kartoffelgratin mit Cantal-Käse

Kategorie: 04) Eintopf/Auflauf

Vorbereitungszeit: 00:00

Rezept Nr 860

Saison: Herbst/Winter

Garzeiten: 00:00

Portionen: 4

Standzeiten: 00:00

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Kartoffeln	1400 Gramm	vorwiegend festkochend	
Cantal	600 Gramm		
Butter		für die Auflaufform	
Crème fraiche	100 Gramm		
Schnittlauch	0,5 Bund		
Salz/Pfeffer			

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Den Käse reiben oder ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Cantal eignet sich deswegen gut zu diesem Gericht, weil er eine sehr würzige Note hat.
3. Eine ofenfeste Auflaufform ausbuttern und abwechselnd Karoffelscheiben und Käse einschichten. Die Kartoffelschichten salzen und pfeffern (aus der Mühle). Abschließen mit einer Schicht Kartoffeln.
4. Für 45 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 170° Ober- Unterhitze garen.
5. Vor dem Servieren auf jede Portion einen Esslöffel Crème fraiche mit kleingeschnittenem Schnittlauch geben.

Weinempfehlung: Dazu passen ganz wunderbar Rotweine mit einer fruchtigen Säure - Beaujolais oder auch junger Chianti.



**Notizen**

---