

EXTRAORDINARY *Kartoffel-Gratin*



WOLL

DONE

ZUTATEN:

500 g festkochende Kartoffeln
700 ml Sahne 33%
1 EL Knoblauchpulver
(Knoblauchpulver verbindet sich
besser mit den Kartoffeln, als
frischer Knoblauch)
1 Prise Muskat, frisch gerieben und
Paprika edelsüß
1 EL Salz
Pfeffer weiß aus der Mühle,
150 g Gouda, mittel reif

NORBERT WOLL GMBH

Heinrich-Barth-Straße 7-11
66115 Saarbrücken
Telefon + 49 681 / 97 049-0
Fax + 49 681 / 97 049-29
info@woll.de | www.woll.de



94000041



Kartoffel-Gratin

Portionen: 4 | Zubereitungszeit: 30 Minuten

Die Kartoffeln in feine Scheiben schneiden und gleichmäßig in der Pfanne verteilen. Die übrigen Zutaten in einem hohen Gefäß mixen, so verbindet sich die Masse direkt mit den Gewürzen. Anschließend über die Kartoffeln geben. Diese müssen bedeckt sein und leicht schwimmen. Die überschüssige Flüssigkeit wird von den Kartoffeln aufgesogen und macht das Gratin schön saftig.

Die Pfanne ohne Griff in den Backofen stellen und bei 180°C ca. 1 Stunde backen. 10 Minuten vor dem Ende, den geriebenen Gouda über den Kartoffeln verteilen und goldbraun backen.

Tipp:

Am schnellsten geht das Kleinschneiden der Kartoffeln mit einem Gurkenhobel. Wer es deftig mag (Winterzeit), kann gewürfeltes Dürffleisch und geriebenen Parmesan unter die Masse mischen.