

Kartoffelgratin ohne Sahne - außen knusprig, innen saftig!

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

700 g Kartoffeln
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 Eier
300 ml Milch
60 g Emmentaler
gemahlene Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Außen knusprig, innen saftig. Und das ganz ohne Sahne! Die leichte Variante des schweren Klassikers kommt ganz ohne Sahne, dafür mit einer herrlich leichten Sauce aus Milch, Eiern und Käse aus. Halb so viel Fett, dafür doppelt so lecker!

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Auflaufform einfetten.

- 2 -

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser 4-5 Minuten vorgaren. Abgießen, abschrecken und in die Auflaufform geben.

- 3 -

Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Käse fein reiben. Eier verquirlen und mit Milch, Frühlingszwiebeln und 30 g Käse vermischen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und über die Kartoffeln geben.

- 4 -

Restlichen Käse auf dem Gratin verteilen und im heißen Ofen ca. 25-30 Minuten backen.