

Kartoffelgratin-Rezepte - 9 heiÙe Gratins mit der tollen Knolle



Kartoffeln in der Auflaufform. Das heiÙt, es wird Zeit für Sahne, Käse und heiÙe Ofengerichte. Oder anders gesagt: Zeit für Kartoffelgratin! Aus der französischen Küche meist als klassische Beilage bekannt, wird der gratinierte Kartoffelaufbau oft unterschätzt. Ganz traditionell werden die dünnen Kartoffelscheiben in der Auflaufform geschichtet, mit Sahne übergossen und mit würzigem Käse im Ofen überbacken. Doch der Ofenklassiker ist mehr, als eine langweilige Beilage auf deinem Teller! Diese heißen Kartoffelgratin-Rezepte beweisen es.

Kartoffelgratin-Rezepte – ganz klassisch

Klassisches Kartoffelgratin

Klassisch dünn gehobelte Kartoffelscheiben. Klassische Sauce aus Milch, Sahne und Muskat. Klassische Knusperhaube aus gratiniertem Käse. Klassischer kannst du dein Kartoffelgratin wohl nicht zubereiten. Darum ist es auch so unglaublich gut. Zum Rezept



Klassisches Kartoffelgratin

Französisches Kartoffelgratin

Einfach und ohne viel Chichi – so essen die GenieÙer in Nord-Frankreich ihre überbackenen Kartoffeln am liebsten. Das knusprige Gratin passt ideal als köstliche Beilage zu herzhaften Fleisch- und Fischgerichten der französischen Küche. Zum Rezept



Französisches Kartoffelgratin

Kartoffelgratin aus dem Dutch Oven

Kartoffelgratin vom Grill? Gar kein Problem! Im gusseisernen Dutch Oven backst du die feinen Kartoffelscheiben mit Sahne, Weißwein und herzhaftem Käse zu einem würzigen Gratin, das seinesgleichen sucht.

Kartoffelgratin-Rezepte - 9 heiÙe Gratins mit der tollen Knolle

Da wird jeder Auflauf aus dem Ofen blass vor Neid. [Zum Rezept](#)



[Kartoffelgratin aus dem Dutch Oven](#)

Kartoffelgratin ohne Sahne

Ohne Sahne, ohne dich? Dann solltest du dieses Gratin unbedingt probieren. Denn nach einer Gabel dieses herzhaften Kartoffeltraums überdenkst du deine Einstellung garantiert nochmal. Glaubst du nicht? Dann nix wie ran an den Ofen – Probieren geht über Studieren. [Zum Rezept](#)



[Kartoffelgratin ohne Sahne](#)

Kartoffelgratin-Rezepte – mal anders

Kartoffelgratin mit Käse alla Quattro Formaggi

Käsefanatiker aufgepasst! Hier kommt die Erfüllung eurer

kühnsten Träume: Dieses Gratin wird direkt mit dreifach Käse überbacken. Gruyère, Parmesan und Blauschimmelkäse kommen oben drauf. Käsesorte vier – Ricotta – versteckt sich zwischen den Kartoffelscheiben im Inneren. [Zum Rezept](#)



[Kartoffelgratin mit Käse](#)

Exotisches Süßkartoffel-Gratin mit Kokos-Sauce

Süßer Kartoffeln nie klingen! So oder so ähnlich könnte das Motto dieser Gratin-Variante gelautet haben, als sie voller Vorfreude in den Ofen geschoben wurde. Denn knusprig überbacken schmecken auch die süßen Knollen ganz besonders gut. [Zum Rezept](#)



[Süßkartoffel-Gratin mit Kokosnuss-Sauce](#)

Kartoffelgratin mit Bolognese

Wer will schon Pasta zu seiner Bolognese, wenn er auch

Kartoffelgratin-Rezepte - 9 heiÙe Gratins mit der tollen Knolle

zarte Kartoffelscheiben haben kann? Wenn das Ganze dann noch mit herzhaftem Käse überbacken aus dem Ofen kommt, erübrigt sich diese Frage wohl von allein. [Zum Rezept](#)



[Kartoffelgratin mit Bolognese](#)

gern. Außerdem darf fürs gute Gewissen noch ein bisschen knackiger Babyspinat in die Auflaufform, um gleich darauf in cremiger Béchamelsauce zu versinken. [Zum Rezept](#)



[Kartoffelgratin mit Speck und Spinat](#)

Kartoffelgratin mit Apfel und Speck

Mit welchen Zutaten sich hauchdünne Kartoffelscheiben beim Überbacken in der Auflaufform am wohlsten fühlen? Vermutlich sind fruchtige Äpfel, herzhafter Speck, knackige Frühlingszwiebeln, cremige Sahne und würziger Gruyère im Ranking vorne mit dabei! Zumindest, wenn es nach diesem Gratin geht. [Zum Rezept](#)



[Kartoffelgratin mit Apfel und Speck](#)

Kartoffelgratin mit Spinat und Speck

„Eine Portion Speck, bitte!“ Diese Forderung erfüllen wir dem cremig-heiÙen Kartoffelgratin natürlich nur allzu