

Kartoffeln vom HOF DÖRKES

Rezept Herzhaftes Kartoffelgratin

Zutaten:

(für 4 Personen)

1 Zwiebel

50 g durchwachsener Speck

1 Esslöffel Öl

500 g Kartoffeln

Muskatnuss

200 ml Sahne

3 Esslöffel geriebener Gouda

Gehackte Petersilie

Zubereitung: Backofen auf 200 °C vorheizen.

Die Zwiebel schälen. Den Schinkenspeck und die Zwiebel in ganz feine Würfel schneiden. Öl erhitzen. Zuerst den Schinkenspeck anbraten, dann die Zwiebel zugeben und bei mittlerer Hitze glasig dünsten.

Die Kartoffeln schälen und in ganz dünne Scheiben schneiden oder auf dem Gemüsehobel in feine Streifen schneiden.

Die Kartoffeln zusammen mit der Speck-Zwiebel-Mischung in eine gefettete Auflaufform schichten.

Eine Prise Muskatnuss zu der Sahne geben und diese dann über die Kartoffeln gießen.

Zum Abschluss wird der geriebene Käse auf den Kartoffeln verteilt und alles

Im vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten gebacken.

Die Petersilie kurz vor dem Servieren aufstreuen.

HOF DÖRKES Stadtfeld 45

47906 Kempen

Bei Uns bekommen Sie die Kartoffeln für ein richtig gutes Essen!

Kochen müssen Sie allerdings selbst!