

Kartoffelgratin nach Elsässer Flammkuchen Art

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg Kartoffeln
- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 2 Frühlingszwiebeln
- 100 g geräucherte Schinkenwürfel
- 100 g geriebener Käse (z.B. Emmentaler oder Gouda)



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln, schneide sie in Scheiben. Spüle die Frühlingszwiebeln ab und schneide sie in feine Ringe.
2. Verrühre Sahne, Milch, Salz, Pfeffer und Muskat in einem Topf. Gib die Kartoffeln hinzu und koche sie schwach für 10 Minuten.
3. Rühre dann die Schinkenwürfel und die Frühlingszwiebeln unter.
4. Heize den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vor. Fette eine Auflaufform mit etwas Butter.
5. Fülle die Kartoffelmasse in die Auflaufform und bestreue sie mit geriebenem Käse. Backe das Gratin für 20 Minuten im Ofen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

