

Kartoffelgratin mit Schmand

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- ½ Zwiebel
- 400 g Schmand (oder Crème fraîche)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Kräuter (gehackt (Schnittlauch, Petersilie oder eine TK-Mischung))
- 1 TL Salz
- ½ TL Muskat
- 1 Prise Pfeffer
- 1 TL Butter (für die Form)
- 20 g Butter (als Flöckchen obendrauf)



optional dazu:

- 100 g geriebener Käse (Emmentaler, Bergkäse)

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 45 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 60 Minuten

Kartoffelgratin mit Schmand selber machen - so geht's:

1. Schäle die Kartoffeln und schneide sie in 2-3 mm dicke Scheiben.
2. Fette eine Auflaufform mit der Butter.
3. Verteile die Kartoffelscheiben darin. Würze die Kartoffeln mit Salz und Muskat. Wer mag, nimmt auch etwas Pfeffer.

4. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch. Schneide die Zwiebel in kleine Würfel. Presse den Knoblauch in eine Schüssel.
5. Gib den Schmand, die Zwiebelwürfel, die Kräuter, Salz, Pfeffer und Muskat hinzu und püriere die Sauce.

6. Gieße die Schmandmischung über die Kartoffeln und verteile, wenn gewünscht, den Käse auf dem Gratin.

7. Backe das Kartoffelgratin nun bei 180°C Umluft im vorgeheizten Backofen für 45 Minuten goldgelb.

8. Sollte das Gratin zu dunkel werden, so kannst du es einfach mit Alufolie abdecken.

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

