

Kartoffelgratin



Zutaten

- 1kg Kartoffeln
- Salz & Pfeffer
- Speckwürfel
- 2 Becher Sahne
- Käse (gerieben)

Zubereitung

- Kartoffeln ungekocht in hauch dünne Scheiben schneiden
- Scheiben in eine Auflaufform geben
- mit Salz und Pfeffer würzen, Speckwürfel über dem Gratin verteilen und Sahne gleichmäßig über die Kartoffeln gießen
- alles mit Käse bedecken
- 2 Std. im Backofen bei 160 °C Heißluft, 1. Std. davon mit Alufolie abdecken