

Hasselback-Kartoffel-Gratin



Einkaufsliste:

4 Personen

1 kg Kartoffeln
3 Zwiebeln
60g Butter
150ml Milch
150ml Gemüsebrühe
250ml Sahne
100g geriebener Käse
50g Schinkenwürfel
1 Zweig frischer Rosmarin
1 TL gehackter Oregano
1 TL Paprikapulver
Salz und Pfeffer nach Belieben

So wird's gemacht:

Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln dünn einschneiden aber nicht komplett durchschneiden (wie bei Hasselback, gerne einen Löffel zur Hilfe nehmen und die Kartoffel auf dem Löffel einschneiden). Die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln andünsten und beiseite legen.

Nun die Schinkenwürfel anbraten und mit der Brühe und Milch ablöschen. Kurz köcheln lassen. Die Hälfte des Käses sowie die Sahne und die Gewürze hinzugeben und köcheln lassen. Salzen und Pfeffern, gerne etwas mehr salzen, da die Kartoffeln viel aufnehmen.

In die Zwischenräume der Kartoffeln die Zwiebeln geben. Die Kartoffeln in eine gefettete Ofen/Auflaufform geben und mit der Sauce übergießen.

Gratin im Ofen ca. 30-40 Minuten (je nach Kartoffelgröße und „Scheibendicke“ garen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und nochmals 10-15 Minuten überbacken. Mit Kräutern nach Belieben bestreuen und servieren.