



Kartoffelgratin mit Schinkenwürfeln



Zutaten

Menge

125 g	Schinkenwürfel
2 EL	Butter
100 ml	Milch
300 ml	Schlagsahne
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
etwas	Muskatnuss
1 kg	Kartoffeln, vorwiegend festkochend
1	Knoblauchzehe
50 g	geriebener Parmesan

Tipp

Klassisch wird das Kartoffelgratin nicht mit Käse überbacken. Du kannst ihn also auch einfach weglassen.

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Min. + 35-40 Minuten Backzeit

pro Portion: 2360 kJ, 563 kcal, 43,1 g Kohlenhydrate, 17,9 g Eiweiß, 35,2 g Fett, 108 mg Cholesterin, 3,13 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

Zubereitung

Manchmal schmecken die einfachsten Gerichte am besten. Das trifft auch auf unseren Kartoffelgratin zu – dieser ist mit einer sahnigen Sauce, knusprigem Speck und einer leichten Käseschicht ein kleines Meisterwerk und viel mehr als nur eine Beilage. So schnell und easy geht's:

Step 1:

Zuerst musst du die Schinkenwürfel ein wenig anbraten. Dazu einen Esslöffel Butter in der Pfanne erhitzen und die Schinkenwürfel darin bei mittlerer Hitze drei Minuten lang anschwitzen.

Step 2:

Nun den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann die Milch und die Sahne in einen großen Messbecher geben und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Step 3:

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Step 4:

Nun kannst du die Knoblauchzehe halbieren und eine Auflaufform damit einreiben. Anschließend die Ränder mit ein wenig Butter einstreichen. Die Kartoffeln nun fischschuppenartig in die Form legen und schichten, zwischen die einzelnen Lagen immer wieder etwas gebratenen Schinken streuen. Zum Schluss die Sahnemischung aufschütten, sodass alle Kartoffeln gut bedeckt sind. Als letztes streust du noch den Parmesan auf das Kartoffelgratin.

Step 5:

Im heißen Ofen auf der zweiten Schiene von unten 35 bis 40 Minuten backen. Wenn das Kartoffelgratin zu dunkel wird, kannst du die Form einfach mit Alufolie abdecken. Es ist fertig, wenn man mit einer Gabel oder Holzspieß leicht bis auf den Boden der Auflaufform durchstechen kann.