

Rezept

Klassisches Kartoffelgratin



Quelle: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg festkochende Kartoffeln
200 ml Schlagsahne
100 g Gruyère
100 g Emmentaler
Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden.

Den Gruyère und Emmentaler grob reiben. Danach die Käsemischung mit den Kartoffelscheiben, der Sahne sowie einem halben Teelöffel Salz in eine Schüssel geben und gut vermischen.

Für eine schöne Optik und eine gleichmäßige Wärmeverteilung die Kartoffelmasse fächerförmig in der Form auslegen. Den Auflauf bei 180° C etwa 30 Minuten backen, bis die Kartoffeln gar sind und das Gratin eine goldbraune Kruste bekommt.

Das Kartoffelgratin vor dem Servieren etwas abkühlen lassen und dann als Beilage oder Hauptspeise genießen.

Das Rezept gibt es auch online unter folgendem Link:
<https://www.die-kartoffel.de/suche/rezepte/klassisches-kartoffelgratin>

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es zudem unter www.die-kartoffel.de.

Die Kartoffel auf **Instagram**: [diekartoffel.de](https://www.instagram.com/diekartoffel.de)

Die Kartoffel auf **Facebook**: [DieKartoffel](https://www.facebook.com/DieKartoffel)

Rezept

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Heibach
E-Mail: heibach@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-816
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank