

Kochen mit Klaus

Klausis Kartoffel-Gratin

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 650 g Kartoffeln, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 50 g Schinkenwürfel, Salz,
- Pfeffer, Butter, 250 ml Cremefine, 1 Pck. Fix für Kartoffel-Gratin,
- 2 EL helle Sauce, 100 ml Weißwein, TK-Schnittlauch & -Petersilie,
- Majoran, 150 g geriebener Emmentaler

Zubereitung:

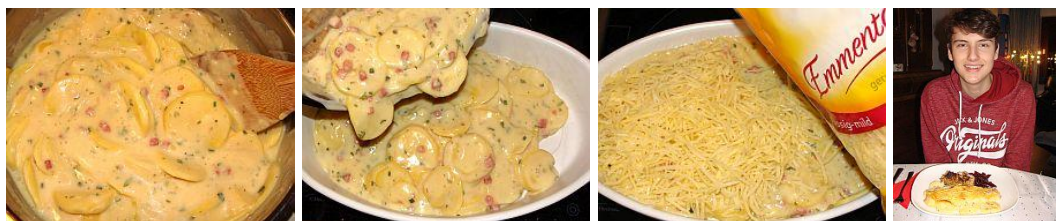
1. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.



2. Schinkenwürfel in heißer Butter anbraten, Zwiebeln u. Knobi zugeben u. glasig dünsten, mit Cremefine u. 150 ml Wasser ablöschen, Fix u. Kräuter einrühren. Sauce mit Wein verlängern u. mit heller Sauce dicken. Kartoffelscheiben unterheben u. bei geringer Wärme zugedeckt 10 Min. köcheln lassen. Öfters umrühren.



3. Alles in eine Auflaufform geben u. mit Käse bestreut im vorgeh. Ofen bei 200°C ca. 35-40 Min. backen.



Tipp des Chaoten:

Zu Filet mit Pistazienkruste & Schmorzwiebeln servieren!

