

# Kartoffelauflauf


## ZUTATEN:

- 900 g Kartoffeln, festkochend
- 250 ml Schlagobers oder Milch
- 1-2 Knoblauchzehen
- 150 g Kräuterfrischkäse oder Sauerrahm
- 150 -200 g Emmentaler, gerieben oder ganz
- oder Käse deiner Wahl
- Salz, Pfeffer, Muskat
- optional: Wurst-/Fleischreste

## Zubereitung

- Kartoffeln mit dem Gemüseschäler schälen und mit dem Küchenhobel auf 2. Stufe in Spalten hobeln, mit etwas Salz vermischen.
- **Ofenmeister** einfetten.
- Kartoffelscheiben fächerartig in die Ofenmeister legen.
- Wenn du möchtest, könntest du Wurst- oder Fleischreste hier noch dazu geben. Würfelig schneiden und auf den Kartoffelscheiben verteilen.
- In einer Nixe oder Edelstahlschüssel die Schlagobers, den Frischkäse und die Gewürze eine Soße rühren. (Schneebeesen)
- Knoblauchzehe mit der Knoblauchpresse pressen und dazu geben und vermischen.
- Über die Kartoffeln geben und verstreichen.
- Käse mit der groben Reibe reiben und die Kartoffeln gut verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze auf unterster Schiene ca. 45-50 Minuten überbacken.
- Mit den Silikonhandschuhen die Form aus dem Backofen holen und auf ein Kuchengitter stellen.



 Sollte das Gratin zu dunkel werden, gib den Deckel drauf oder decke es mit einer Alufolie ab. Du kannst den Käse auch später erst über den Auflauf streuen. Ungefähr 20 Minuten vor Garzeitende.

Diese Produkte  
wurden  
verwendet:



runde Ofenhexe



runde Stoneware



Ofenmeister, 3 l



große Nixe



Edelstahl Rührschüssel



Schneebeesen



Küchenhobel



grobe Reibe



Kuchengitter



Silikonhandschuhe



Gemüseschäler



Knoblauchpresse