Kantonaler Bäuerinnenverband
St.Gallen

KARTOFFEL-GRATIN

À LA BRIGITTE

Zutaten:

800g Kartoffeln, mehlig kochend

5dl Rahm (Halb- oder Voll-Rahm)
150g Reibkäse

150g Reibkäse

Zubereitung:

Geschälte Kartoffeln in Scheiben schneiden.
Kartoffeln, Rahm und Reibkäse in einer Pfanne aufkochen und köcheln lassen bis der Rahm etwas bindet.

In eine Gratinform geben und mit den Reibkäse darüber streuen.

Backen: 45 Minuten mit Heissluft Beschwaden fertig garen.

Wieviel Grad?

Erlebnis Nahrig