



Hüttenkäse

KARTOFFELGRATIN

Dauer: ca. 20 Min.
und ca. 45 Min.
backen im Ofen
Für 4 Personen

- 800 g mehlig kochende Kartoffeln, z.B. Agria, in feinen Scheiben
- 3 dl Milch
- 1 dl Rahm
- 1 Knoblauchzehen, gepresst, nach Belieben
- ½ TL Salz, wenig Pfeffer
- Muskat, Paprika nach Belieben
- 200 g HIRZ Hüttenkäse mit Pfeffer

1 Kartoffeln in eine ofenfeste Gratinform schichten.

2 Milch mit allen Zutaten bis und mit Paprika verrühren, über die Kartoffeln gießen. Hüttenkäse darauf verteilen. Backen im Ofen: ca. 45 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Passt zu: Fleisch, grünem Salat.