

Kartoffelgratin

60—70 Min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.
2. Die Kartoffeln in eine große Schüssel geben. Danach das Kotányi Spice up my potato Gewürz, die Sahne, Milch, 150 g Gouda und die Hälfte des Parmesans hinzufügen und gut vermischen.
3. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Die Kartoffelscheiben in der Form schichten und die restliche Sahne-Milch-Käse-Mischung darüber gießen. Mit Alufolie oder einem Deckel abdecken und in den Ofen geben.
4. Die Kartoffeln 30-40 Minuten backen.
5. Danach die Folie oder den Deckel entfernen und den restlichen Gouda und Parmesan darüber streuen. Weitere 10 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist. Herausnehmen, 5 Minuten abkühlen lassen und servieren.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

1.2 kg	Kartoffeln
1.5 EL	Original Style
200 ml	Obers
100 ml	Milch
200 g	Gouda, gerieben
50 g	Parmesan, gerieben
20 g	Butter