



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

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.

