S'BESCHTE ECK VOM KÄS

RUPP

Kartoffelgratin mit Cheddar

60 Minuten

easy cheesy

Zutaten

für 4 Personen

600 g	Kartoffeln (festkochend)
Etwas	Butter
150 ml	Milch
1 Becher	Rupp Feinster Streich Cheddar
Etwas	Salz
Etwas	Pfeffer
Etwas	Muskat
	Petersilie und Frühlingszwiebel

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter einreiben.
2. Kartoffeln schälen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Anschließend fächerartig in die Form schichten.
3. Die Milch mit dem Rupp Feinster Streich Cheddar in einem Topf kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
4. Die Milch-Cheddar Mischung über die Kartoffeln gießen.
   Im Vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten überbacken, bis es schön braun ist.
5. Die Petersilie und den Frühlingszwiebel fein schneiden und über das fertige Gratin streuen.

Wir wünschen guten Appetit!
Weitere Rezepte unter
www.rupp.at/rezepte