



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.