



Kartoffelgratin mit Speck
(Ofenhexe)

Zutaten

1 kg Kartoffeln
½ Zwiebel
1/3 Stange Lauch
3 EL Öl
1 Knoblauchzehe
1 TL Speisestärke
100 g Becher Sahne
50 g Emmentaler

2 Tomaten
50 g Baconscheiben

Petersilie zum
Bestreuen,
Salz, Pfeffer,
Muskatnuss

Zubereitung

Backofen auf 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

Kartoffel schälen und mit einem Küchenhobel in dünne Scheiben hobeln.
Zwiebeln hacken, Lauch in feine Ringe schneiden. Knoblauch pressen.
Zwiebel, Lauch, Knoblauch mit 3 EL Öl in einer Pfanne glasig dünsten. Dann
Kartoffelscheiben dazugeben, mit
Salz, Pfeffer und Muskat würzen, gut vermengen und 10 Min. mit Deckel dünsten.
1 Teel. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, Sahne dazugeben, zu den Kartoffeln
geben und kurz aufkochen lassen.

Die Kartoffeln in die Ofenhexe geben.

Emmentaler reiben und die Hälfte auf den Kartoffeln verteilen.

Baconscheiben klein schneiden und die Tomaten würfeln.

Beides auf dem Gratin verteilen und den restlichen Käse darüber streuen.

Das Gratin 20 min backen, danach die Temperatur auf 180 °C reduzieren und weitere 20-25
Min. backen.

Aus dem Ofen nehmen, Petersilie hacken, über das Gratin streuen und servieren.

Guten Appetit!