

GU KÜCHENRATGEBER

# Aufläufe

DÖPP | WILLRICH | REBBE



**GU**

Herd ziehen und 1 Eigelb unterziehen.

# Mit Gemüse

Gemüseaufläufe sind oft schon solo richtig schöne Hauptgerichte. Besonders gut eignen sie sich wie dieses Kartoffelgratin aber auch als Beilage zu zartem Fleisch. Wir mögen diesen Klassiker aus Frankreich besonders mit einem frischen Salat dazu und haben die Erfahrung gemacht: Am besten gelingt das Gericht,

wenn die Kartoffelscheiben vor dem Backen gut mit Eiermilch überzogen sind.



# Gratin Dauphinois

1 kg mehlig kochende Kartoffeln

Salz

Pfeffer

1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben

50 g Greyerzer Käse

1 Ei

400 ml Milch

Butter und Knoblauch für die Form

Butterflöckchen

Für 4 Personen



30 Min. Zubereitung

ca. 50 Min. Backen

Pro Portion ca. 295 kcal, 13 g EW, 11 g F,  
34 g KH

**1** Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine breite Gratinform mit Knoblauch ausreiben, mit Butter einfetten. Kartoffeln waschen, schälen, in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Käse reiben. Ei und Milch verquirlen, mit den Kartoffeln