

Kartoffel-Käse-Gratin

Ein Essen, das man auch gut aus Kartoffelresten vom Vortag zubereiten kann. Ein Teil der Kartoffeln kann auch durch Möhren ersetzt werden und natürlich kann der Blauschimmelkäse auch durch einen Camembert oder Brie ausgetauscht werden. Statt der Pinienkerne können auch Sonnenblumenkerne darüber gestreut werden. Ein Gericht aus der Alltagsküche mit verschiedenen Variationsmöglichkeiten!

Zutaten für 2 Personen:

- ▶ 750 g Kartoffeln
- ▶ etwas Butter für die Auflaufform
- ▶ 150 g Blauschimmelkäse
- ▶ 200 g Sahne
- ▶ 2 EL Pinienkerne



Zubereitung:

- ▶ Die Kartoffeln mit der Schale in ca. 15 – 20 Minuten weich kochen.
- ▶ Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- ▶ Eine flache Auflaufform mit Butter ausstreichen.
- ▶ Den Backofen auf 200 Grad erhitzen.
- ▶ Den Blauschimmelkäse in kleine Würfel schneiden und vorsichtig mit der Sahne in einem Topf schmelzen. Dabei ständig umrühren.
- ▶ Die Kartoffeln in die Auflaufform geben. Die Käsesoße darüber gießen. Die Pinienkerne darüber streuen.
- ▶ Etwa 20 – 30 Minuten im Backofen überbacken.