



KARTOFFELGRATIN MIT WEICHKÄSE

ZUTATEN (für 2 Personen)

- 3 - 4 Kartoffeln
- 200 g Fairebel Weichkäse
- 50 ml Schlagsahne
- Salz

Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Anschließend während 6 - 7 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren.

Den Fairebel Weichkäse klein würfeln und in einer Schüssel mit der Schlagsahne vermengen. *Tipp: um die Mischung cremiger zu machen, einige Esslöffel Fairebel Milch hinzufügen.

Den Ofen auf 190°C vorheizen.

Einige Löffel der Käsesauce auf dem Boden einer runden Auflaufform (24 - 26 cm) verteilen. Dann abwechselnd mit einer Schicht Kartoffelscheiben und einige Esslöffel Käsesoße bedecken.

Das Kartoffelgratin mindestens 20 Minuten lang im heißen Ofen backen, bis sich eine knusprige Kruste bildet.

*UNSER
TIPP

