

# Kartoffelgratin - Rezept von HENSSLERS SCHNELLE NUMMER

Normale Kartoffeln auf die eins? Wer das sagt, hat das leckere Kartoffelgratin á la Henssler noch nicht probiert. Du brauchst nur genau fünf Zutaten und ein bisschen Zeit - nicht viel Können und nicht viel Kochkunst ist gefragt. Aber das Ergebnis ist definitiv ein Meisterwerk!

---

Rezept herunterladen

## Zutaten

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
  - 1 Knoblauchzehe
  - 350 g Sahne
  - 75 g Bergkäse
  - Salz
- 

## Zubereitung

### Schritt 1

Kartoffeln schälen, in drei Millimeter dicke Scheiben schneiden und im Topf einkochen.

### Schritt 2

Fein geriebenen Knoblauch, ordentlich viel Salt und die Sahne darüber geben. Das Ganze zum Köcheln bringen. Sobald es anfängt zu köcheln, die Hitze ein bisschen runterstellen und für ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

### Schritt 3

Die Kartoffelmischung nun in die Auflaufform geben und den geriebenen Bergkäse darüber verteilen. Man kann natürlich auch Gouda nehmen.

### Schritt 4

Den Auflauf bei 200 Grad für ca. 25 Minuten im Ofen backen.

## **Schritt 5**

Nach dem Backen etwas auskühlen lassen und servieren. Guten Appetit.

---

Hervorragend