

Kartoffelgratin

für 4 Personen

Superlecker, Vorbereitung: 30', Backen 1 h

800 g Kartoffeln

200 g ger. Greyerzer

20 g Butter

3 Zwiebeln in Scheiben

100 g Speckwürfeli

4 dl Milch

3 Eier

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Die rohen geschälten Kartoffeln in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Zwiebeln zusammen mit den Speckwürfeli in Butter dünsten.

Mit den Kartoffeln und dem Käse mischen, in eine ausgebutterte Gratinform füllen.

Eier, Milch und Gewürze mischen und über die Kartoffeln leeren.

Backen: bei 200°C im vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten.