

# Topfen Erdäpfel Gratin

## Einfach und raffiniert

## Anleitung

1. Erdäpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Danach Schalotten, Knoblauch und Speck in einer heißen Pfanne anrösten.

2. Nun eine Backform mit Butter einfetten, die Erdäpfelscheiben dachziegelartig einschlichten und Lauch, Schalotten Speck und Knoblauch darüber streuen.

3. Topfen mit Obers und Eigelb verrühren, würzen, über das Gratin gießen, mit Käse bestreuen und im heißen Backrohr bei 170 °C 45 Minuten braten.

4. Mit Lauchstreifen und nach Belieben mit Kapuzinerkresse garnieren.

## Benötigte Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 g | Premium Topfen |
| 750 g | Erdäpfel festkochend |
| 200 g | Premium Bergkäse gerieben |
| 1 | Lauch in Streifen geschnitten |
| 200 ml | Premium Schlagobers |
| 2 | Schalotten gewürfelt |
| 2 Zehen | Knoblauch gewürfelt |
| 2 EL | Premium Teebutter |
| | Salz, Pfeffer |
| | Muskatnuss gerieben |
| 150 g | Speckwürfel |
| 2 | Eigelb |

Ein Rezept der:
AMA Marketing