



Benötigte Zutaten

250 g	Topfen 20%
750 g	Erdäpfel festkochend
200 g	Bergkäse gerieben
1	Lauch in Streifen geschnitten
200 ml	Schlagobers
2	Schalotten gewürfelt
2 Zehen	Knoblauch gewürfelt
2 EL	Butter
	Salz, Pfeffer
	Muskatnuss gerieben
150 g	Speckwürfel
2	Eigelb

Topfen Erdäpfel Gratin

Einfach und raffiniert

Anleitung

Erdäpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Danach Schalotten, Knoblauch und Speck in einer heißen Pfanne anrösten. Nun eine Backform mit Butter einfetten, die Erdäpfelscheiben dachziegelartig einschichten und Lauch, Schalotten Speck und Knoblauch darüber streuen.

Topfen mit Obers und Eigelb verrühren, würzen, über das Gratin gießen, mit Käse bestreuen und im heißen Backrohr bei 170 °C 45 Minuten braten. Mit Lauchstreifen und nach Belieben mit Kapuzinerkresse garnieren.



Ein Rezept der:
AMA Marketing