

# Kartoffelgratin

## Zutaten | 4 Portionen

1 kg	Kartoffeln
1	Ei
250 ml	Milch
250 ml	Sahne
	Salz, Pfeffer, Muskat
200 g	Hartkäse, gerieben

Zubereitungszeit: 15 Min., Backzeit: 50 Min.

## Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und mit der Küchenmaschine oder der Handreibe in feine Scheiben hobeln.
- Kartoffelscheiben in eine feuerfeste Auflaufform füllen, das Ei dazu geben und Milch und Sahne aufgießen.
- Alles kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und gut vermengen.
- Den gerieben Käse auf der Kartoffelmasse verteilen und den Auflauf bei 180°C Umluft im Backofen ca. 50 Minuten backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 440 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
588 kcal	32,6 g	47,3 g	26,2 g	605 mg