



# KARTOFFEL-GRATIN "ELSÄSSER ART"

## ZUTATEN

- ▶ 50 g Zwiebeln
- ▶ 100 g Speck
- ▶ 500 g Kartoffeln, mehligkochend
- ▶ 3 TL Schnittlauchröllchen
- ▶ 1 Packung THOMY Gratin Sauce für Kartoffeln (aufgelassen)
- ▶ 2 EL Crème fraîche
- ▶ 50 g Käse, gerieben

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden.
3. In einer Pfanne ohne Fett Speckwürfel knusprig braten. Zwiebelringe zugeben und mitbraten.
4. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Mit den Speckwürfeln und den Zwiebeln in einer flachen Auflaufform (19 x 25 cm) verteilen. Schnittlauchröllchen darüberstreuen.
5. THOMY Gratin Sauce für Kartoffeln darüber gießen. Crème fraîche darauf verteilen.
6. Mit Käse bestreuen und im Backofen ca. 45 Min. goldbraun backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 33 g  
Energie 500 kcal  
Fett 19 g  
Protein 16 g

🕒 64 Minuten

⊕ 3 Portionen

