

Kartoffelgratin aus der runden Ofenhexe® von Pampered Chef®



Pampered Chef® runde Ofenhexe® NEU - Kartoffel Gratin Rezept

Zutaten:

10 Kartoffeln

200 g Bergkäse

1 Becher Sahne

1 Becher Schmand

1 TL Salz

Pfeffer nach Belieben

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und mit dem kleinen Gemüsehobel von Pampered Chef® in Scheiben hobeln (auf Stufe 2)

Kartoffelscheiben in die gefettete (Rapsöl) runde Ofenhexe® fächerförmig einlegen

Den Bergkäse in den Thermomix® geben und 10 Sekunden/Stufe 8 schreddern oder mit der groben

Microplane® Reibe reiben

Restliche Zutaten hinzugeben und 10 Sekunden/Stufe 5 vermischen

Die Sauce über die Kartoffelscheiben gießen und mit dem Mix`N`Scraper Schaber verteilen, sodass alles bedeckt ist.

Dein Backofen ist auf 190°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 55 Minuten schmoren

Bleibe auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis

Liebe Grüße und guten Appetit

Martina Ziehl mit Pampered Chef

www.ziehl.shop-pamperedchef.de