

Cremiger Kartoffelgratin



Zutaten für 1 Portion

1	Calshake® POWDER Neutral
1/2	Zwiebel
2	grosse Kartoffeln
75 g	geriebener Käse
240 ml	Vollmilch 3.5 %
	Salz, Pfeffer

Nährwerte pro Portion

Energie.....	605 kcal
Eiweiss.....	20,0 g
Kohlenhydrate.....	35,0 g
Fett.....	27,0 g



Zubereitung

1. Ofen auf 200 °C vorheizen.
2. Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einer feuerfesten, gefetteten Form Kartoffeln aufschichten. Zwiebelscheiben darüber geben. Die Hälfte des Käses über die Zwiebeln streuen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Calshake® POWDER Neutral wie gewohnt mit der Milch anrühren und in die feuerfeste Form geben. Den restlichen Käse darüber streuen und ca. 40 Minuten backen, bis die Kartoffeln gar sind.