



#39951425 | © elektrische - stock.adobe.com

Cremiges Kartoffelgratin

Zubereitung

Ofen auf 200 °C vorheizen (Gas Stufe 6). 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.

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.

Tipp

Das Kartoffelgratin passt perfekt als Beilage zu Fisch- und Fleischgerichten



Hauptgerichte

Level ■□□□



1



60 Min.

Zutaten

1 Btl.	Calshake POWDER Neutral*
1/2	Zwiebel
2	große Kartoffeln
75 g	geriebener Käse
240 ml	Vollmilch 3,5 %
	Salz, Pfeffer

Nährwerte pro Kartoffelgratin

Energie	605 kcal
Eiweiß	20,0 g
Fett	27,0 g
Kohlenhydrate	35,0 g