

STAND: JULI 2016

# Cremiges Kartoffelgratin



## Zutaten

### 1 Portion

1	Calshake® Neutral
½	Zwiebel
2	Große Kartoffeln
75 g	Geriebener Käse
240 ml	Vollmilch, 3,5 % Fett
	Salz, Pfeffer

## 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® 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.

### Nährwerte pro Portion:

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