

Kartoffelgratin aus dem DO FT 4,5

Zutaten:

- 1,7 kg Kartoffeln
- 300 g Rohschinkenwürfel
- 400 ml süße Sahne
- 200 g geriebener Käse
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Kartoffeln schälen, kochen und in Scheiben schneiden.

Den Schinken leicht anrösten. Nun abwechselnd die Kartoffeln, den Schinken und den Käse verteilen bis der DO voll ist.

Die Sahne mit Salz und Pfeffer würzen und mit ein wenig Muskatnuss abschmecken und diese dann über den Kartoffeln verteilen.

Zum Schluss noch eine gute handvoll Käse in den Dopf streuen.

12 Briketts vorglühen, diese dann 4 unten 8 oben auf dem Dutch platzieren. Nach einer Stunde ist das Gratin fertig.

