Kartoffelgratin mit Tomaten

Ein einfaches Gratin-Rezept ohne Guss: Die Kartoffeln werden mit Zwiebel und Knoblauch vorab angebraten und zusammen mit Tomatenscheiben und Käse im Ofen gebacken. Auch ohne Guss wird der Gratin dank den Tomaten nicht trocken und auf feine Krüstchen muss man auch nicht verzichten. Zusammen mit Salat gibt der Gratin bestimmt ein "gluschtiges" Mahl.

Zutaten (pro Portion)

240g	festkochende Kartoffeln
1	Zwiebel, ca. 50g
1	grosse Knoblauchzehe
60g	Halbhartkäse (z.B. Sternenberger rezent)
1	Tomate
1/2Tl	Oregano getrocknet
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel halbieren und zu Scheiben schneiden. Knoblauch längs halbieren und zu Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und zu ca. 3mm dicken Scheiben schneiden.

Kartoffelscheiben in nicht zu knapp Bratbutter 10 Minuten braten, dabei ab und zu wenden. Nach 5 Minuten mit Salz und Pfeffer würzen, Zwiebel und Knoblauch zugeben. Kartoffeln leicht auskühlen lassen. (Grössere Mengen etappenweise anbraten.)

Tomate halbieren und zu 5mm dicken Scheiben schneiden, leicht salzen und mit Oregano bestreuen. Käse zu 5mm dicken länglichen Scheiben schneiden. Eine Scheibe zu Würfeln schneiden.

Ofen auf 200° vorheizen.

Eie Gratinform ausbuttern. Kartoffeln einfüllen. Tomatenscheiben und Käse zwischen die Kartoffelscheiben einstecken. Am Schluss die Käsewürfel darüber streuen.

In die Mitte des Ofens einschieben und 20-25 Minuten überbacken bis die Kartoffeln leichte Krüstchen zeigen.