



## Kartoffel-Speck-Gratin

Der Kartoffelgratin ist vielseitig wandelbar. Mit Speck wird er zur rustikalen Schlemmerei. Die grob geschnittenen Speckstücke werden vorab leicht angeröstet, das gibt viel Geschmack. Man kann ihn auch mit Kräutern würzen, Thymian passt sehr gut. Nicht zu knapp Muskatnuss und etwas Knoblauch darf aber nicht fehlen. In Frankreich wird er auch Gratin paysanne genannt.

### Zutaten (2 Portionen)

350g	Kartoffeln festkochend
150g	Kochspeck
1dl	Milch
5cl	Vollrahm
1	Knoblauchzehe
20g	Alpkäse vollfett, gerieben
	Muskatnuss, Salz und Pfeffer
	Bratbutter

### Zubereitung

Speck zu ca. 5-10mm dicken Scheiben schneiden. Schwarte und allfällige Knorpelstücke wegschneiden. Grosse Scheiben halbieren. Kartoffeln schälen und zu ca. 4mm dicken Scheiben schneiden.

Ein Bratpfanne mit wenig Bratbutter auspinseln, Speck anbraten bis er leichte Röstspuren zeigt. Kartoffeln zugeben, mit dem Speck vermischen und kurz mitbraten.

Ofen auf 200° vorheizen.

Milch und Vollrahm vermischen, Knoblauchzehe dazupressen, mit Muskatnuss (grosszügig), Salz und Pfeffer würzen. Käse zugeben und vermischen.

Eine Gratinform leicht ausbuttern, Kartoffeln mit dem Speck einschichten und mit dem Guss übergiessen.

In der Mitte des Ofen ca. 40 Minuten gratinieren.





