



Kartoffelgratin mit Tilsiter und Wirz

Zubereitung

- Backofen auf 180° Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Auflaufform ausbuttern.
- Kartoffeln schälen und in 3 mm dicke Scheiben hobeln. Wirz vierteln, den Strunk entfernen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Wenn er feucht ist, gut abtrocknen. Zwiebel schälen, vierteln und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Saucisson schälen und in Mundgerechte Stücke schneiden.
- Tilsiter-Käse reiben.
- Vollrahm, Milch, Salz, Pfeffer und Muskat mischen und Knoblauchzehe dazu pressen.
- Kartoffeln, Wirz und Zwiebeln abwechslungsweise in die Auflaufform schichten. Saucisson-Stücke oben auflegen und dann den Guss darüber giessen. Tilsiter-Käse darüber verteilen und in der Ofenmitte circa für 50–60 Minuten backen.

Tipp

Saucisson durch Speckwürfel ersetzen oder für eine vegetarische Variante ganz weglassen.

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Sonstiges: Gratinform 2 l

Zutaten

800 g	festkochende Kartoffeln
200 g	Wirz
1	Zwiebel
1	Saucisson
100 g	roter Tilsiter
	etwas Butter

Guss	
200 ml	Milch
250 ml	Vollrahm (Sahne)
1	Knoblauchzehe
	Salz
	Pfeffer
	Muskat