

Kartoffelgratin mit St. Mang Limburger 40%

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1 ST. MANG LIMBURGER 40%

- 1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 400 g Sahne
- 200 ml Milch
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1 Rosmarin Zweig
- 2 TL Butter
- 2 TL Salz
- Prise Muskatnuss und Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Kartoffeln schälen und fein hobeln oder in dünne Scheiben schneiden.
2. Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und jeweils fein würfeln.
3. Butter in einer großen, hohen Pfanne oder im Topf schmelzen und die Zwiebelwürfel anbraten.
4. Knoblauch dazugeben, kurz anrösten und mit der Sahne und Milch ablöschen.
5. Kartoffeln und Gewürze reingeben und abgedeckt 12 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen.
6. LIMBURGER in Scheiben schneiden.



7. Kartoffelgemisch in eine mittelgroße Auflaufform geben und mit dem Limburger belegen.
8. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober- Unterhitze ca. 20-30 Minuten goldbraun backen.