

Kartoffelgratin

Personen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 70 Minuten

Zutaten: Kartoffeln Mittelgrosse 6 – 8
Milch 2 dl
Guma Le Saucier 2dl
Geriebener Käse rezent 300 g
Salz, Muskat, Pfeffer

Zubereitung: Rohe Kartoffeln schälen und in Scheiben (3-4mm) schneiden, in ofenfeste flache Form einschichten. Milch mit 1/3 des Käse (Auch Mischungen möglich) und Gewürze mischen und über die Kartoffeln geben. Nach ca. 25 Minuten im Ofen bei ca. 200°C mit Le Saucier nachfüllen sowie mit dem restlichen Käse bestreuen und weitere 25 Minuten im Ofen garen, bis eine Goldbraune Kruste entsteht.

Tipp: GUMA Le Saucier kann auch durch die GUMA UHT Saucen-Crème ersetzt werden.

Ihre Notizen:

Fragen: GUMA Halbfabrikate AG
Grabenstrasse 2
Tel 055 619 20 30
Fax 055 619 20 39
8865 Bilten

info@guma.ch , www.guma.ch