

Kartoffelgratin aus der Rechteckigen Ofenhexe

[Aufläufe und Suppen](#)



- 1000 g Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 200 g Bresso
- 100 g Sahne
- 20 g Butter
- 1 1/2 TL Kräutersalz
- 2 Prisen Pfeffer
- 2 Prisen Muskat, gerieben
- 200 g geriebener Emmentaler

Kartoffeln schälen und mit dem [kleinen Küchenhobel](#) (Stufe 2) in Scheiben hobeln. Zwiebeln schälen und mit dem [kleinen Küchenhobel](#) (Stufe 1) in feine Ringe hobeln.

Die Kartoffeln in die [große Nixe](#) füllen und würzen.

Kartoffeln und Zwiebeln in die [Rechteckige Ofenhexe](#) geben.

Restlichen Zutaten gleichmäßig darüber verteilen, zum Schluß mit dem Käse bestreuen und mit dem [Servierzauberer](#) verschließen.

Die Form in den vorgeheizten Backofen bei 200°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene, für 30 – 45 Min. backen.

Um den Bräunungsgrat zu erhöhen kann der Servierzauberer in der letzten viertel Stunde abgenommen werden.