



# KARTOFFELGRATIN



**Zubereitung**  
10 MIN  
**Backen**  
40 MIN



4 Portionen



115 kcal /  
Portion



Vegetarisch



Glutenfrei

## Zubereitung

1. Alle Zutaten für die Soße kalt zusammenfügen und mixen.
2. Kartoffel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Dann gleichmäßig in einer eingefetteten Gratinform verteile.
3. Soßenmischung über die Kartoffelscheiben geben. Und das Gratin bei 170 °C im Umluftofen zwischen 30 – 40 Minuten garen.

### Unser Tipp:

Die Kartoffeln lassen sich am besten mit einem Gemüsehobel auf der kleinsten Stufe schneiden bzw. hobeln

## Zutaten

- 200 ml Gemüsefond, glutenfrei
  - 200 g **FeinTextur**
  - 150 ml Sahne, 30 % Fett
  - 1 kleine Zwiebel, gewürfelt, blanchiert
  - 1 gehäufte TL Salz
  - 1 Prise weißer Pfeffer
  - 1 Prise Muskat
- Außerdem:
- 400 g Kartoffeln