

GOLDENERKARTOFFELTRAUM

Einleitung: Stell dir vor, wie du mit dem Löffel die goldbraune, knusprige Käsekruste durchbrichst und darunter auf hauchzarte, in samtiger Sahne badende Kartoffelscheiben stößt. Ein Duft von feiner Muskatnuss, herzhaften Gewürzen und schmelzendem Käse steigt dir in die Nase. Dank unseres „No 9 Tausendsassa“ entfaltet sich am Gaumen ein harmonisches Zusammenspiel, das dieses schlichte Gericht in ein echtes Gourmet-Erlebnis verwandelt.

ZUTATEN

Basis & Gemüse

- 1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 400 ml Sahne
- 1 Knoblauchzehe (halbiert)
- 150 g geriebener Bergkäse
- Etwas Butter für die Form

Gewürze (Feinste Rubs)

- 1 EL „No 9 Tausendsassa“
- 1 Prise zusätzlich Salz

ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung:

Heize deinen Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vor. Reibe eine flache Auflaufform großzügig mit der Schnittfläche der Knoblauchzehe ein und fette sie danach leicht mit Butter.

2. Die Kartoffeln:

Schäle die Kartoffeln und schneide sie in hauchdünne Scheiben (ca. 2-3 mm). Am besten gelingt dies mit einem Gemüsehobel – so garen sie gleichmäßig und schichten sich perfekt.

3. Die Würze:

Vermische die Sahne in einem Messbecher mit 2 Esslöffeln des „No 9 Tausendsassa“. Das Pulver löst sich in der Sahne auf und verteilt sein volles Aroma später in jeder Schicht.

4. Schichten:

Lege die Kartoffelscheiben dachziegelartig in die Form. Gieße die gewürzte Sahne gleichmäßig darüber, bis die Kartoffeln fast vollständig bedeckt sind.

5. Backen:

Schiebe das Gratin für ca. 40 Minuten in den Ofen. Nimm es kurz heraus, bestreue es großzügig mit dem Käse und backe es für weitere 15–20 Minuten, bis die Kruste goldgelb glänzt und die Kartoffeln butterweich sind (Stäbchenprobe!).

FAZIT / SERVIERVORSCHLAG: Lass das Gratin nach dem Backen etwa 5 Minuten ruhen, damit sich die Saucenkonsistenz setzen kann – serviert mit einem frischen Blattsalat ist es das ultimative Wohlfühlessen!