



Kartoffelgratin mit Rosmarin

Als Italienerin bereite ich oft und gerne Pastagerichte zu. Das heisst aber nicht, dass wir nicht auch Kartoffeln oder Reis mögen.

Die Abwechslung macht es aus.

So habe ich wieder einmal ein Kartoffelgratin zubereiten. Nicht ein typischer Kartoffelgratin wie wir ihn kennen mit gescheibelten Kartoffeln und Guss. Dieser Kartoffelgratin kommt etwas anders daher.

Ich kann euch nur anraten, ihn auszuprobieren und mir mitzuteilen, wie er euch geschmeckt hat.

Ich bin sicher, er wird euch schmecken, wie er uns als Familie gemundet hat.

Er lässt sich als Nachtessen mit einem Salat servieren oder auch prima als Beilage.

Möchte man nur auf inländische Produkte zugreifen? Kein Problem. Parmesankäse lässt sich durch Sbrinz ersetzen und der Scamorzakäse mit Fumarone-Käse welcher in Buttwil hergestellt wird. Oder man verwendet ein gut schmelzender Schweizerkäse.

Das wäre nun geklärt, so wenden wir uns dem Rezept zu.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Kochzeit ca. 45 Minuten

Zutaten für 2 Personen als Hauptgericht oder 4 Personen als Beilage

700 g festkochende Kartoffeln

150 g Emmentalerkäse

50 g geriebener Sbrinz- oder Parmesankäse

150 g Scamorzakäse oder Goudakäse

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Zweig Rosmarin

1 Zwei Salbei

2-3 Zweige Thymian

Salz, Pfeffer und Muskatnuss nach Bedarf

2 Eier

Paniermehl

Olivenöl

Zubereitung

Kartoffeln (zwei ungeschälte Kartoffeln beiseitestellen) schälen und in Würfel schneiden.

Die Kartoffeln in Salzwasser geben und während ca. 20 – 25 Minuten weichkochen.

In der Zwischenzeit Zwiebel schälen und fein hacken. Ebenfalls Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Kräuter waschen und von den Zweigen zupfen, zerkleinern.

In einer Pfanne 1 Esslöffel Olivenöl erwärmen. Gehackte Zwiebel und Knoblauchzehe darin dünsten. Ebenfalls die gehackten Kräuter dazu geben. Einige Minuten dünsten. Von der Herdplatte wegnehmen.

Wenn die Kartoffeln gekocht sind, absieben. In eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken.

Eier zu den zerdrückten Kartoffeln geben und gut Vermengen. Ebenfalls die gedämpften Kräuter. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Emmentalerkäse in kleine Würfel schneiden.



In eine ofenfeste Form zwei Löffel Olivenöl geben und verteilen. Die Hälfte der Kartoffelmasse darin verteilen und glattstreichen.

Käsewürfel darüber verteilen. Etwas geriebener Parmesan und Paniermehl darüber streuen. Die restliche Kartoffelmasse darüber geben und nochmals glattstreichen.

Die zwei beiseite gestellten Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Auf der Kartoffelmasse verteilen. Zum Schluss den Scamorzakäse oder Goudakäse ebenfalls in Würfel schneiden und über die Kartoffeln verteilen.

Mit dem restlichen Parmesankäse und etwas Paniermehl bestreuen.

In den auf 200 g vorgeheizten Ofen schieben und während ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Sofort geniessen.

