

Kochen

Sven Bach

Montag, 09.10.2023

Hokkaido-Frischkäse-Gratin

2 Portionen

Zutaten:

500 g gekochte Kartoffeln vom Vortag
2 Portionen Hokkaido-Frischkäse-Aufstrich
100 ml Gemüsebrühe (ohne Zusatzstoffe: Hefeextrakt, etc.)
50 ml Sahne
Muskatnuss
1 TL edelsüßes Paprikapulver
2 TL Kümmel
50 g Parmesan

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad Umluft oder 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden und dachziegelartig in eine Auflaufform schichten.
3. Hokkaido-Frischkäse-Aufstrich mit Gemüsebrühe, Sahne, etwas Muskatabrieb, Paprikapulver und Kümmel verrühren.
4. Hokkaido-Masse gleichmäßig auf die Kartoffeln geben. Anschließend mit geriebenem Parmesan bestreuen.
5. Etwa 30 Minuten im Backofen backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.