

Bäckerinkartoffeln | laktosefreies Kartoffelgratin



Zutaten für die Bäckerinkartoffeln

- 500g Kartoffeln, vorwiegend festkochende
- 2 rote Zwiebeln
- 150 ml Gemüsebrühe oder Kartoffelfond
- eine Prise Muskatnuss
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Ofenaufform bereitstellen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Zwiebeln schälen und in Ringe hobeln. Nun eine Auflaufform mit einer Lage Kartoffelscheiben auslegen, mit Salz & Pfeffer würzen, eine Schicht Zwiebelringe auflegen und die nächste Schicht Kartoffelscheiben. Nach jeder Schicht Kartoffelscheiben mit Salz & Pfeffer würzen.

Ich habe ganze vier Schichten gehabt, bis meine Auflaufschale voll war. Zum Schluss habe ich eine Blume aus dünnen Kartoffelscheiben oben auf gelegt und ein mit ein paar Zwiebelringe zusätzlich alles etwas aufgehübscht.

Nun die Auflaufform mit Gemüsebrühe auffüllen und mit Alufolie abdecken. In den Ofen schieben und 45 Minuten garen. Dann die Alufolie abnehmen und ein paar Butterflocken oben auf verteilen. Dann weitere 20 Minuten im Ofen backen bis die Bäckerinkartoffeln eine schöne Farbe bekommen haben.

Herausholen und zum Essen reichen.

Wer auf eine Käseschicht nicht verzichten möchte, kann beim entfernen der Alufolie Eine Schicht Emmentaler darauf streuen und es überbacken. Emmentaler ist laktosefrei!