

Kartoffelgratin mit Pute



1 kg Kartoffeln

4 Stk. Zwiebeln

1 Stk. Knoblauchzehe

250 ml Milch

250 ml Sahne

100 g Putenbrust (geräuchert)

1 EL Butter

1 etwas Salz und Pfeffer

100 ml Brühe

100 g Käse (gerieben)

- 1 Den Dutch Oven mit etwas Butter ausfetten und mit dem kleingeschnittenen Knobi ausreiben.
- 2 Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.
- 3 Die geräucherte Putenbrust mit den klein geschnittenen Zwiebeln in einer Pfanne andünsten.
- 4 Dann einen Schicht Kartoffeln in den DO und dann einen Lage Zwiebel/Pute und diese mit S+P würzen. Dann das ganze wiederholen und zum Schluss die Sahne/Milchmischung mit etwas Brühe über die Kartoffeln gießen.
- 5 Das Gratin gute 60 min bei mittlerer Hitze im Do backen. Dann den geriebenen Käse darüberstreuen und noch mal gut 30 min mit hoher Oberhitze zu Ende backen.