

Kartoffelgratin vegetarisch



1 kg Kartoffeln (fest kochend)

2 Stk. Zwiebeln (grosse)

200 g Sahne

etwas Salz

etwas Pfeffer

Optional

100 g Gouda (gerieben)

- 1 Die Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden.
- 2 Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.
- 3 Den Dutch Oven leicht einölen.
- 4 Die Kartoffeln - Zwiebeln - Salz und Pfeffer schichtweise in den Dutch Oven einschichten.
- 5 Am Ende die Sahne zugeben.
- 6 Den Dutch Oven mit 12 Briketts oben und 6 unten für ca 40 Minuten backen lassen.
- 7 Dann servieren. Simpel und lecker.
- 8 Wer möchte überbackt das Ganze mit Käse. (Option)