

# Kartoffel-Gratin mit Käse-Soße und Speck

## Für 4 Portionen:

1 kg Kartoffeln, festk.	50 g Butter	1 Schalotte
2 EL, gehäuft Mehl	500 ml Schmand	200 g Emmentaler, gerieben
Salz, Pfeffer	125 g Bacon	Butterflocken
Muskat		

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln.

Eine Auflaufform ausbuttern.

Die Butter erhitzen. Die Schalotte fein hacken und in der Butter glasig dünsten. Das Mehl darüber streuen und etwa 1 - 2 Minuten anschwitzen. Nun langsam den Schmand klumpenfrei unterrühren.

Nach nochmaligem Aufkochen die Hälfte vom Käse einrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Etwa 1/3 der Kartoffel-Scheiben in der Auslaufform verteilen.

Nun 1/3 der Käse-Soße auf die Kartoffeln streichen, die Hälfte der Speckwürfel darauf streuen.

Nun die Hälfte der übrigen Kartoffel-Scheiben darauf verteilen, die Hälfte der übrigen Käse-Soße darauf streichen. Die übrigen Speckwürfel darauf verteilen, die restlichen Kartoffel-Scheiben darauf verteilen und zuletzt die restliche Käse-Soße darauf streichen.

Mit dem übrigen Emmentaler bestreuen und mit einigen Butterflöckchen belegen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 60 Minuten backen.

NN am 16. Dezember 2021