



REZEPT

# Kartoffelgratin mit Bio-Wachteleier



## ZUTATEN

|         |                                    |
|---------|------------------------------------|
| 700g    | vorwiegend festkochende Kartoffeln |
| .....   |                                    |
|         | Salz, Muskat, Pfeffer              |
| .....   |                                    |
| 75–100g | geriebener Käse                    |
| .....   |                                    |
| 250ml   | Sahne                              |
| .....   |                                    |
| 8       | Bio-Wachteleier                    |
| .....   |                                    |
|         | evtl. Butterflöckchen              |

## ZUBEREITUNG

Kartoffeln waschen und schälen. In ca. 3 mm dicke Scheiben hobeln und dachziegelartig in eine gefettete Gratinform schichten.

Mit Salz, Muskat und Pfeffer kräftig würzen.

Geriebenen Käse darüberstreuen. 4 Bio-Wachteleier verquirlen, mit der Sahne gut vermischen und über die Kartoffeln gießen. Eventuell noch ein paar Butterflöckchen daraufsetzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 35 Minuten backen.

Die restlichen Bio-Wachteleier aufschlagen und einzeln auf den heißen Gratin setzen. Nochmals ca. 5 Minuten backen.



**KARTOFFELGRATIN MIT BIO-WACHTELEIER**

Weitere Rezepte unter  
[www.bio-wachtelfarm.de](http://www.bio-wachtelfarm.de)