

Erdäpfel-Brie-Gratin

Ich liebe Gratin und dieses Erdäpfel-Brie-Gratin ist eines, dass euch an kalten Tagen nicht nur super von innen wärmt, sondern mit Sicherheit auch glücklich macht (seelisch, nicht auf der Waage 😊). Dieses Erdäpfel-Brie-Gratin ist recht schnell gemacht und eine Geschmacksexplosion – probiert es aus!

Das Rezept ist übrigens für 4 Personen ausgerichtet.



Du brauchst dafür:

- 3 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 80 g Walnusskerne
- 1 kg Erdäpfel (festkochend)
- 300 g Creme fraiche
- 200 ml Milch
- Muskatnuss
- 200 g Brie

Und so geht's:

- Zwiebel in Scheiben schneiden
- Knoblauch fein hacken
- Nüsse in grobe Stücke hacken
- Etwas Öl oder Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin langsam (!) anbraten
- Erdäpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden
- Backrohr auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
- Creme fraiche, Milch, Knoblauch, Muskat, Salz und Pfeffer miteinander verquirlen
- Brie in Scheiben schneiden
- Gratinform mit Butter bestreichen
- Jetzt geht's ans Schichten:
 - Eine Schicht Erdäpfelscheiben
 - Eine Schicht Zwiebel
 - Etwas salzen und pfeffern
 - Eine Schicht Brie
 - Etwas von der Milchmischung

- Ich mache üblicherweise 3 Schichten und schließe die oberste mit Zwiebel ab - ihr könnt - je nach Größe eurer Gratinform - auch 2 Schichten einplanen
- Abschließend noch die gehackten Nüsse darauf verstreuen
- Im Backrohr auf der unteren Schiene für ca. 50-60 Minuten backen und anschließend - optional mit Salat - genießen😊