



Zubereitung (4 Personen)

600 g mittelgrosse Kartoffeln
50 g Magerspeckstreifen
1.5 dl kräftige Bouillon
1.5 dl Rahm
2 EL gehackte Kräuter (Peterli, Salbei, Majoran, Basilikum)
3 EL Reibkäse (Sbrinz oder Parmesan)
Pfeffer

- Kartoffeln schälen
- Kartoffeln alle 2-3 Millimeter einschneiden, aber nicht durchschneiden!
- Kartoffeln mit der Handfläche leicht auseinanderdrücken
- Gratinform mit Speckstreifen belegen und Kartoffeln darauf betten
- Bouillon + Rahm + Kräuter + Pfeffer mischen und über Kartoffeln giessen
- in vorgeheiztem Ofen in der Mitte bei 200 Grad 35 Minuten backen
- nach 35 Min Backzeit Ofen vorsichtig öffnen und Käse gleichmässig drüberstreuen
- weiter in der Mitte bei 200 Grad nochmals 15 Minuten backen