



## Benötigte Zutaten

250 g	<b>Premium Topfen</b>
750 g	Erdäpfel festkochend
200 g	<b>Premium Bergkäse gerieben</b>
1	Lauch in Streifen geschnitten
200 ml	<b>Premium Schlagobers</b>
2	Schalotten gewürfelt
2 Zehen	Knoblauch gewürfelt
2 EL	<b>Premium Teebutter</b>
	Salz, Pfeffer
	Muskatnuss gerieben
150 g	Speckwürfel
2	Eigelb

## Topfen Erdäpfel Gratin

Einfach und raffiniert

### Anleitung

1. Erdäpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Danach Schalotten, Knoblauch und Speck in einer heißen Pfanne anrösten.
2. Nun eine Backform mit Butter einfetten, die Erdäpfelscheiben dachziegelartig einschichten und Lauch, Schalotten Speck und Knoblauch darüber streuen.
3. Topfen mit Obers und Eigelb verrühren, würzen, über das Gratin gießen, mit Käse bestreuen und im heißen Backrohr bei 170 °C 45 Minuten braten.
4. Mit Lauchstreifen und nach Belieben mit Kapuzinerkresse garnieren.



Ein Rezept der:  
**AMA Marketing**