

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: **Flammkuchengratin mit Kartoffeln**



mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Backofen auf 180 °C vorheizen
- Zwiebel halbieren und in feine Halbringe schneiden
- Speckwürfelchen in einer Bratpfanne langsam erhitzen und das Fett auslassen
- Die Zwiebel dazugeben und mitsautieren
- Bratpfanne vom Herd nehmen und beiseitestellen
- Sauerrahm mit der Milch mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Die gekochten Kartoffeln in gleichmässige Scheiben schneiden
- Eine Gratinform ausbuttern und eine Schicht Kartoffeln verteilen
- Ein Drittel der Sauerrahmmasse darauf verteilen
- Ebenfalls ein Drittel der Speck-Zwiebel-Mischung in der Gratinform verteilen
- Diesen Schritt zweimal wiederholen, damit man drei Lagen hat
- Den Gratin im Backofen ca. 15 Minuten backen

Zutaten

800 g *Kartoffeln, gekocht*
200 g *Sauerrahm*
20 g *Milch*
1 *grosse Zwiebel*
150 g *Speckwürfelchen*
Salz, Pfeffer
Butter