

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



**mehr Kochtipps:**  
[lifechannel.ch/kochtipp](http://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*