Kartoffelgratin mit Bio-Jogurt

Zubereitungszeit: 70 Minuten (ca. 25 Minuten Backzeit)

Zutaten für 4 Portionen:
1 kg vorwiegend festkochend Kartoffeln
250 g ANDECHSER NATUR Bio-Joghurt 3,8 % Fett
100 g ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne
45 g ANDECHSER NATUR Bio-Bergtaler
45 g ANDECHSER NATUR Bio-Bergblumenkäse
Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian

So geht's

1. Die Kartoffeln mit Schale kochen, bis sie fast gar sind. Anschließend ausdampfen lassen (alternativ Pellkartoffeln vom Vortag verwenden).

2. Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen.

3. Die Kartoffeln pellen und in etwa 5 mm dünne Scheiben schneiden.

4. Die beiden Käsesorten reiben und die Hälfte von dem **ANDECHSER NATUR Bio-Bergtaler** mit **ANDECHSER NATUR Bio-Joghurt** und **ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne** vermischen. Die Joghurt-Sauce gut mit Salz, Pfeffer, geriebenem Muskat und Thymian abschmecken.

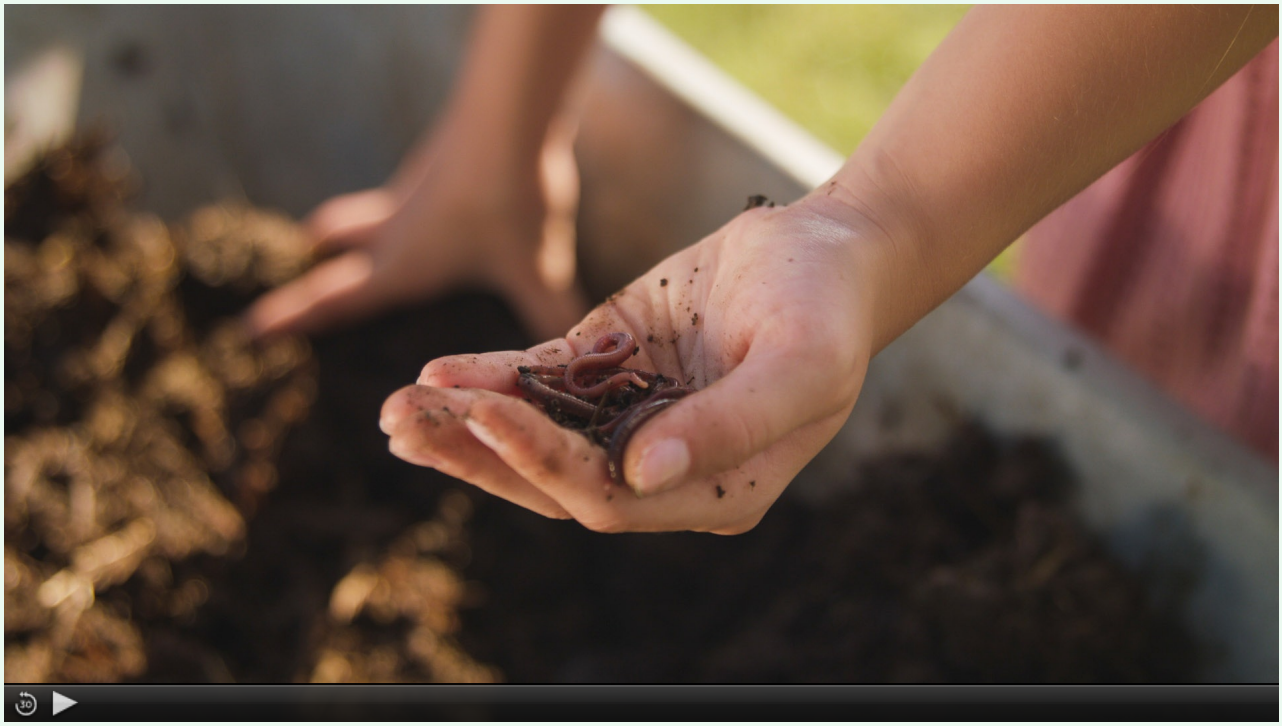
5. Eine Auflaufform ausfetten und etwas Joghurt-Sauce auf dem Boden verteilen. Mit einer Schicht Kartoffeln belegen. Darauf wieder die Sauce verteilen. So weiter schichten und mit der Joghurtsauce abschließen. Den geriebenen Käse darüber streuen.

6. Etwa 25 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?