

thermomix



Schnelles Kartoffelgratin

TM5

Gesamt: 35min

Zubereitung: 15min

4 Portion/en

einfach

Hilfsmittel, die du benötigst:

Spatel

Backform Ben

Spülbürste Set

2. Mixtopf TM6

Zutaten

für eine mittlere Auflaufform

- 850 g Kartoffeln geschält und in Scheiben
- 2 Stück Zwiebeln
- 3 EL Kräuterschmelzkäse
- 100 g Käse, gerieben
- 100 g Schmand
- 200 g Milch
- 2 gestrichene Teelöffel Kräutersalz
- 10 g Butter
- 1 TL Pfeffer
- 1 gestrichener Teelöffel Salz

Zubereitung

Den Käse im Mixtopf **3 Sek. / Stufe 10** reiben. Umfüllen.

Die Zwiebeln vierteln und **5 Sek / Stufe 7** im Mixtopf hacken.

Die restlichen Zutaten (bis auf den Käse) in den Mixtopf geben und alles zusammen **15 Minuten / 100°C /  "Linkslauf" /  "Sanfrührstufe"** garen lassen.

Das Gemisch aus dem Thermomix in die leicht gefettete Auflaufform geben. Mit dem Käse bestreuen und 20 Minuten bei 220°C Ober-Unterhitze überbacken.

Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten.

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten: Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>