

Kartoffelgratin mit Quark und Speck



Zutaten

1 kg Kartoffeln
Butter, für die Form
200 g Bratspecktranchen, mager
1 Teelöffel Öl
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Bund Petersilie, glattblättrig
1 Bund Oregano
450 g Rahmquark
150 g Crème fraîche
2 Stück Eier
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für 4-5 Personen

1. Die Kartoffeln in der Schale in Wasser oder im Dampf weich kochen. Leicht abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Eine grosse Gratinform ausbuttern.
3. Die Bratspecktranchen in Streifen und diese in kleine Vierecke schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne im heissen Öl knusprig braten. Beiseite stellen.
4. Die Frühlingszwiebeln mitsamt schönem Grün fein hacken. Die Petersilien- und Oreganoblättchen ebenfalls hacken.
5. In einer grossen Schüssel, in der später auch die Kartoffeln Platz haben, Rahmquark, Crème fraîche und Eier verrühren. Frühlingszwiebeln, Kräuter und die Hälfte des Specks beifügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Zur Quarkmasse geben und alles sorgfältig mischen. In die vorbereitete Gratinform geben. Restlichen Speck mitsamt ausgetretenem Fett darüber verteilen.
7. Den Kartoffelgratin im 220 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 25 Minuten goldbraun backen. Heiss servieren. Dazu passt Nüssli- oder Endiviensalat.

(Quelle:wildeisen.ch)