

# Fischstäbchen mit einfachen Kartoffelgratin

**Zutaten:** 

1,5 kg Kartoffeln 400ml Sahne 200g Schmelzkäse 200ml Milch 150 – 180g Emmentaler 1TL Salz, Pfeffer, Muskat

## So einfach geht das!

Kartoffeln mit dem Küchenhobel auf Stufe 2 hobeln

In einer Schüssel 400ml Sahne, 200ml Milch, Kräuter Schmelzkäse und die Gewürze verquirlen.

Den Ofenmeister etwas mit Butter ausreiben.

Die gehobelten Kartoffeln in den Ofenmeister geben.

Die Käse – Sahne – Mischung darüber geben.

Ca 50g geriebenen Emmentaler auf die Kartoffeln geben und untermischen.

Den restlichen Käse auf die Kartoffeln hobeln.

Mit Deckel in den kalten Ofen stellen.

Für 40 Minuten mit Deckel bei 220C Umluft garen

### Zwischenzeitlich!

TK Fischstäbchen ganz leicht buttern.

Die Butter ist nicht nur für den Geschmack, ohne Butter werden die Fischstäbchen zu knusprig.

Wer es so mag, kann sie auch weg lassen.

Fischstäbchen bei Zimmertemperatur antauen lassen.

## Zurück zum Gratin!

Den Deckel abnehmen und Temperatur auf 180C senken.

Für weitere 10 Minuten ohne Deckel garen.

Fischstäbchen auf den Ofenzauberer oder Zauberstein geben und unter das Gratin in den Ofen schieben.

Gratin, für weitere 10 Minuten ohne Deckel garen.

Es hat sich eine schöne Kruste gebildet

Das Gratin aus dem Ofen nehmen und stehen lassen, dabei nehmen die Kartoffeln schön von der Sahnesoße auf und ziehen gut durch.

Backofen Temperatur auf 230C erhöhen und die Fischstäbchen in 10 Minuten fertig backen

Als Beilage zB. für Fischstäbchen oder Hauptgericht geeignet.

# **Guten Appetit!**