

Zürcher Zwiebelkartoffel bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

600 gr Kartoffeln geschwellt, 200 gr Zwiebeln, 2 Esslöffel Butter oder Margarine, 1 Esslöffel Mehl, 2,5 dl Milch, 1,5 dl Weisswein trocken, 1 Teelöffel Salz, 2 Prisen Pfeffer, 2 Prisen Muskatnuss, 1 dl Sahne, 4 Esslöffel Gruyere oder Parmesan, Buterflocken.

Die Vorbereitungen:

Festkochende Kartoffeln schwellen und pellen. Zwiebeln halbieren und jede Hälfte fein schneiden.

Die Zubereitung:

Eine Gratinform mit Butter bestreichen. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Die geschnittenen Zwiebeln in Butter 10 Min. dünsten. Mit Mehl bestreuen, 2-3 Min. weiterdünsten, dann mit Milch und Weisswein ablöschen. Zu einer sämigen Creme einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Lagenweise Kartoffeln, Zwiebeln und Flüssigkeit in die Form füllen. Mit Sahne begiessen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Einige Butterflocken daraufgeben und im Ofen bei 200 ° 25 -30 Min. überbacken.