

# AEG

## Kartoffelgratin mit Chili und Bacon

**Beheizungsart:** Feuchtgaren  
**Feuchtigkeit, niedrig**  
**Temperatur:** 180 °C  
**Zeit:** 40 Minuten  
**Portionen:** 4



**1 kg Kartoffeln, festkochend**  
**2 rote Chilischoten**  
**2 Zwiebeln**  
**2 EL Butter**  
**100 g Speckscheiben**  
**150 g Greyerzer, alternativ Bergkäse**  
**200 g Crème fraîche**  
**Salz, Pfeffer, Chilipulver (Würzmenge)**

**Benötigt: Große beschichtete Pfanne,  
Auflaufform, Hobel**

**Vorbereitung:** Die Kartoffeln schälen und mit einem Hobel in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln, Chilischoten und Kartoffelscheiben darin anschwitzen. Alles mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken und in eine Auflaufform geben. Den Speck in feine Streifen schneiden und darauf verteilen. Dann die Crème fraîche draufstreichen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.

**Zubereitung:** Das Gratin auf der Einschubebene 2 im Programm „Feuchtgaren“ mit der Einstellung „Feuchtigkeit, niedrig“ bei 180 °C für 40 Minuten backen.

**Tipp:** Vegetarier können anstelle des Specks Räuchertofu verwenden.

Neues Kochen  
**kochZEIT**  
für Genießer