

## *Kartoffel-Gratin ~ Kartoffelauflauf*

*Für 4 Personen*

**Zubereitung:**

1 kg festkochende Kartoffeln  
1/2 Wasser  
1 TL Kümmel  
500 g Tomaten  
300 g Hartkäse  
Salz  
Pfeffer  
Petersilie oder Schnittlauch

**Zubereitung:**

Kartoffeln mit der Schale in etwas Wasser und Kümmel weich kochen, abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Tomaten enthäuten und ebenfalls in Scheiben schneiden. In eine gefettete Auflaufform schichtweise Kartoffeln, Tomaten und Käse legen. Als oberste Schicht Käse. Jede Schicht leicht salzen und wenig pfeffern. Auf mittlerer Schiene bei 200° C 40 min. backen. Mit gehackter Petersilie oder Schnittlauch servieren. Dazu grüne Salate reichen.

Als Variation kann man eine Champignonfülle herstellen aus 250 g in Scheiben geschnittenen Pilzen, die in etwas Öl und ganz wenig Wasser gedünstet werden, mit fein gehackter Petersilie, fein geschnittenen Zwiebeln, 2 EL Rahm, eine Msp. Curry, Thymian, 1 Spur Muskat, Pfeffer und Salz. Durchziehen lassen und evtl. nachwürzen.

Gutes Gelingen und guten Appetit!