Kartoffelgratin mit Bacon & Ei

Kartoffelgratin mit Bacon & Ei – Kartoffelauflauf mal anders

Dieses Kartoffelgratin mit Bacon & Ei, ist definitiv mal was anderes. Auch optisch macht dieser Auflauf einiges her, weshalb ich mich auch dazu entschlossen habe, das Rezept mal auszuprobieren. Entdeckt habe ich das Ganze bei Instagram und zwar bei Twisted. Dort gab es eine Videoanleitung zur Zubereitung und das hat mich so angesprochen, das dieser Auflauf getestet werden musste.

Die Kartoffeln zu raspeln ist eine coole Idee und mit einer Küchenmaschine auch fix erledigt. Die Geschichte mit dem Ei fand ich besonders interessant und habe mich gefreut, dass das auch so geklappt hat. Geschmacklich ist das Gratin aber leider echt ausbaufähig. Der Auflauf war uns leider viel trocken. Das Ei habe ich kürzer gegart als es sollte und auch das, war super trocken. Auch ein wenig mehr Würze, würde dem Ganzen nicht schaden. Somit war das Ergebnis optisch super, aber geschmacklich leider total enttäuschend.

Trotzdem finde ich die Rezept-Idee toll und werde das Gratin auch noch einmal machen. Mit ein wenig Sauce aus Milch & Ei oder Sahne & Ei, kann ich mir das sehr gut vorstellen. Ebenso wäre ein Ei mit einem noch leicht flüssigen Eigelb ganz schön. Gut gewürzt und nicht so trocken ist das bestimmt ein ganz tolles Kartoffelgratin. Deshalb wollte ich dieses Rezept auch trotzdem mit euch teilen.

Kartoffelgratin mit geraspelten Kartoffeln, Lauch, Bacon & Ei

Als erstes die Kartoffeln schälen, raspeln und in eine Schüssel geben. Mit Wasser auffüllen bis alle Kartoffeln bedeckt sind und für 1 Stunde wässern. Währenddessen den Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Den Bacon fein würfeln und in einer heißen Pfanne knusprig auslassen. Den Backofen auf 160°C Umluft oder 180°C Ober- & Unterhitzen vorheizen. Die Kartoffeln samt Wasser für etwa 4 Minuten in der Mikrowelle garen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Zusammen mit dem Lauch, dem Bacon, den Gewürzen sowie etwas Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gut vermengen.

Die fertige Mischung in eine Auflaufform geben und gleichmäßig verteilen. Mit dem Boden eines Trinkglases nun 6 Mulden in den Auflauf drücken. Die komplette Oberfläche dünn mit etwas Öl bepinseln und im vorgeheizten Backofen für 35 Minuten backen. Nach 35 Minuten Backzeit das Gratin aus dem Ofen nehmen, in jede Mulde ein rohes Ei geben und für weitere 10 Minuten goldbraun backen.

Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Aufläufe & Gratins zum Ausprobieren & Nachmachen



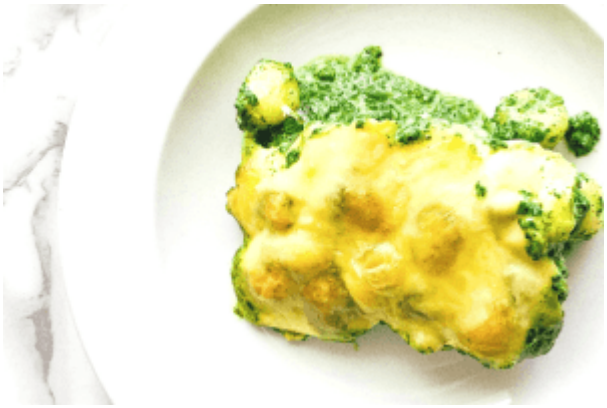
Weißkohlauflauf mit Hackfleisch



Kartoffelgratin mit Bacon & Ei



Hähnchenbrust mit Spinat auf Gemüsereis



Gnocchi-Spinat-Auflauf



mehr Infos zum Buch