

Portugiesischer Kartoffelgratin

Zutaten für 6 Personen

- 30 g de Margarine
 - 3 Esslöffel Mehl
 - 500 ml Milch
 - 1 Prise Muskat
 - Salz
 - Pfeffer
 - Saft ½ Zitrone
 - 1 Esslöffel Olivenöl
 - 2 große Zwiebel in Scheiben
 - 4 bis 5 große Kartoffeln gekocht in Scheiben
 - 2 Packungen geriebenen Mozzarella oder Gouda
 - 3 Eier gekocht und in Scheiben
 - etwas frisch geriebener Parmesan
 - ein paar schwarze Oliven
 - etwas Petersilie zum Bestreuen
-

Zubereitung

- Margarine in einem Topf schmelzen, Milch dazugeben, mit Salz Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.
- In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Zwiebelringe goldgelb braten, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Eine Auflaufform mit Margarine einfetten, die Kartoffelscheiben legen dann etwas Soße, die Zwiebel und den Käse nacheinander schichten bis alles aufgebraucht ist, die letzte Schicht muss Soße sein,
- Jetzt die Eierscheiben und die Oliven darauf legen, alles mit geriebenem Käse und Parmesan bestreuen.
- ca. 30 Minuten bei 180 ° überbacken
- mit Petersilie bestreuen