

## **Schnelles Kartoffelgratin**

### **Zutaten:**

1 kg festkochende Kartoffeln  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Bund Schnittlauch  
200 ml Sahne  
100 ml kräftige Gemüsebrühe  
Pfeffer  
Muskatnuss  
75 g geriebener Käse

### **Zubereitung:**

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Zwiebel, Knoblauch, Schnittlauch, Sahne und Brühe in einem Topf 24 cm 5,0 l verrühren. Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen, Kartoffeln zugeben, etwas verteilen, aber nicht mehr rühren. Secuquick softline aufsetzen und verschließen. Auf höchster Stufe bis zum ersten Softfenster aufheizen, auf niedriger Stufe ca. 5 Minuten schnellgaren. Secuquick drucklos machen und abnehmen. Käse darüber streuen Navigenio überkopf auflegen und auf großer Stufe ca. 8 Minuten gratinieren.

**Guten Appetit!**