



KARTOFFELGRATIN

Kartoffelgratin ein klassische Kartoffelmachart die jeder kennt. Zu Gemüse, Fleisch oder auch Fisch immer ein Gaumenschmaus.

Arbeitszeit: 35min

Niveau: mittel

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 30min

Zutaten für 4 Personen

800g Kartoffeln festkochend

1Stk. Knoblauch

Milch

Rahm

Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Reibkäse nach Wahl

Vorbereitung

- Kartoffel schälen
- Backofen vorheizen

Zubereitung

- ✓ Die geschälten Kartoffeln in 2mm dicke scheiben schneiden.
Knoblauch fein hacken.
- ✓ Die Kartoffeln und Knoblauch in eine breiten Topf geben und mit Milch und Rahm zu gleichen Teilen übergießen, bis die Kartoffeln nicht ganz bedeckt sind.
- ✓ Das ganze nun würzen. und bei mittlerer Stufe kochen lassen, immer wieder umrühren. Achtung! nicht sprudelnd kochen.
- ✓ Sobald die Kartoffeln weich sind, hat auch die Sauce gebunden.
Nun alles in eine Backform geben und mit Reibkäse bestreuen und backen.

Als Tipp. Kartoffeln dürfen immer leicht übersalzen werden, sie nehmen den ganzen Geschmack auf und es ist somit kein nachwürzen erforderlich