



Kartoffelgratin



Zutaten (4 Personen)

| | |
|-------|--|
| 1 | Ofenfeste Form |
| 800 g | Festkochende Kartoffeln |
| 3 dl | Milch |
| 3 dl | Rahm |
| 1 | Knoblauchzehe gepresst |
| 150g | Gruyère gerieben |
| wenig | Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Muskatnuss |

Zubereiten

Die Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmässige Scheiben von ca. 2mm schneiden und in eine Schüssel geben.

Milch, Rahm, gepresste Knoblauchzehe, $\frac{2}{3}$ des geriebenen Käse und die Gewürze gut mischen.

Nun den Guss zu den Kartoffeln geben, nochmals alles gut mischen und in einer Gratinform verteilen. Es sollten möglichst alle Kartoffeln mit dem Guss bedeckt sein, da sie sonst braun werden.

Den Gartin nun bei 180°C auf der untersten Rille für 50Min. backen. Anschliessend die Ofentemperatur auf 220°C erhöhen, den restlichen Käse auf dem Gratin verteilen und in der oberen Hälfte des Ofens ca. 10Min. überbacken.