

Kartoffelgratin bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

800 gr festkochende Kartoffeln, 250 ml Milch, 250 ml Sahne, 1 Prise Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Salz, 1 Prise Muskatnuß, 1 Zehe Knoblauch, 150 gr geriebener Emmentaler, 40 gr Butter.

Die Vorbereitungen:

Die Kartoffeln schälen und in rund 2 mm dicke Scheiben schneiden (oder hobeln). Milch und Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß aufkochen, die Kartoffelscheiben zugeben und knapp 10 Minuten bei gelegentlichem Umrühren köcheln lassen.

Die Zubereitung:

Die Knoblauchzehe halbieren und mit den Schnittflächen eine Auflaufform einreiben. 2/3 des Käses unter die KartoffelMilchSahneMischung rühren und alles in die Form füllen. Alles glattstreichen, mit dem restlichen Käse bestreuen und die Butter in Flöckchen darüber verteilen. Im Backofen bei 180° rund 40 Minuten goldbraun backen (falls die Oberfläche zu dunkel wird, mit Alufolie oder Backpapier abdecken) und servieren.

Guten Appetit!