

Kartoffel-Gratin (Opis Art)

(für 4 Personen)

Zutaten: 800 g mehlig kochende Kartoffeln
ca. 5 bis 6 dl Bouillon (Hühner)
ca. 2 dl Rahm
Pfeffer aus der Mühle, Salz, Muskat
Reibkäse (Parmesan, Greyerzer oder
Appenzeller)

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in ca. 3 bis 4mm dünne Scheiben schneiden. Schön gefächert in eine Gratinform geben und mit der Bouillon übergießen (Die Kartoffeln sollten knapp gedeckt sein). Den Gratin 45 Minuten im auf 180°C vorgeheizten Ofen garen. Falls Bouillon übrig bleibt abgiessen.

Den Gratin mit Rahm übergießen, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Reibkäse nach Belieben begeben und im Ofen nochmals ca. 20 Minuten gratinieren.

Dazu passt: Salat, grilliertes oder gebratenes Fleisch