

Kartoffel-Gratin nach Fabians Art (für 4 Personen)

Zutaten: 800 g mehlig kochende Kartoffeln
 1.5 dl Milch
 4.5 dl Vollrahm
 1 grosse Knoblauchzehe gepresst
 1½ TL Salz
 Pfeffer aus der Mühle
 Muskatnuss Pulver
 100 g Gruyère gerieben

Zubereitung:

Die Kartoffeln in dünne Scheiben ca. 2-3mm schneiden (Grössere Kartoffeln zuerst längs halbieren, dann in Scheiben schneiden) und in einer Gratinform fächerartig und möglichst flach verteilen. Es sollten keine unbelegten Stellen vorhanden sein.

Milch, Rahm, gepresster Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat gut verrühren und über den Gratin giessen. Dieser sollte möglichst bedeckt sein.

Die Kartoffeln 50 min bei 180°C in der untersten Rille des vorgeheizten Ofens backen.

Ofentemperatur auf 220°C erhöhen. Den Käse über den Gratin verteilen und in der oberen Hälfte des Ofens ca.10 Minuten überbacken.

Dazu passt: Salat, grilliertes oder gebratenes Fleisch