

Kartoffel-Gratin

(für 4 Personen)

Zutaten: 1 Knoblauchzehe, längs halbiert
 800 g mehlig kochende Kartoffeln
 1½ TL Salz
 wenig Pfeffer aus der Mühle
 4 dl Milch
 1½ dl Rahm
 ½ TL Salz
 wenig Muskat
 1½ dl Rahm

Zubereitung:

Mit dem Knoblauch die Form ausreiben und einfetten. Die Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln, in eine Schüssel geben, würzen und lagenweise in die vorbereitete Form schichten. Für den Guss Milch, Rahm Salz und Muskat gut verrühren und über den Gratin giessen.

Die Kartoffeln 50 min bei 180°C in der Mitte des vorgeheizten Ofens gratinieren. Den restlichen Rahm darüber giessen. Den Gratin nochmals 20 min fertig gratinieren

Dazu passt: Salat, grilliertes oder gebratenes Fleisch