

Kartoffel-Gratin (Landfrauen Art)

(für 4 Personen)

Zutaten: 600 g mehlig kochende Kartoffeln
 1 Knoblauchzehe
 1 kleine Zwiebel
 2½ dl Vollrahm
 2 dl Bouillon
 ¾ TL Salz
 Pfeffer aus der Mühle
 Muskat
 50 g geriebener Käse

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in dünne (ca. 4mm) Scheiben schneiden, Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Die Kartoffeln mit dem Rahm und der Bouillon aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles 10 Minuten knapp weichköcheln lassen.

Die Kartoffeln mit der Flüssigkeit in eine gebutterte Auflaufform geben und mit dem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° 20 Minuten gratinieren.

Dazu passt: Salat, grilliertes oder gebratenes Fleisch