

Kartoffelgratin

800 g Kartoffeln, roh

3 dl Milch

2 dl Rahm

1 ¼ TL Salz

2 Knoblauchzehen, gepresst

Pfeffer, Muskat

Fertigstellen

1 ½ dl Rahm

50-100 g Gruyère, gerieben

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln.

Guss gut verrühren, mit den Kartoffeln in eine Pfanne geben und die rohen Kartoffelscheiben darin weich kochen.

Gelegentlich mit der Bratschaufel vorsichtig wenden, damit die Kartoffeln nicht am Pfannenboden ansitzen.

Kartoffeln in eine Gratinform geben und auskühlen lassen.

Gratin mit Rahm übergossen und mit geriebenem Käse bestreuen.

In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 20-30 Minuten backen.

steiertisch