

Kartoffelgratin



Zubereitung (4 Personen)

800 g Kartoffeln
4 dl Milch
2 dl Rahm
2 Knoblauchzehen
etwas Butter
Salz, Pfeffer

- Gratinform mit halbierter Knoblauchzehe ausreiben
- Gratinform gut mit Butter einfetten
- Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und lagenweise in die Gratinform füllen
- 4 dl Milch und 1 dl Rahm vermischen, restlichen Knoblauch gepresst dazugeben, ½ TL Salz und Pfeffer nach Belieben beifügen
- Flüssigkeit in die Gratinform über die Kartoffelscheiben giessen
- Butterflöckli über Gratin verteilen
- in vorgeheiztem Ofen in der Mitte bei 180 Grad 50 Minuten backen
- 1 dl Rahm über den Gratin giessen und nochmals 15-20 Minuten fertigbacken
- Sofort servieren, da er schnell austrocknet

Tip

- Falls der Gratin am Vortag vorbereitet wird: fertige Kartoffel-Flüssigkeit gut mit Alufolie decken und im Kühlschrank aufbewahren.