Kartoffel-Gratin

Für 4 Personen

800 g Kartoffeln, vorw. festk.	200 ml Sahne	200 ml Milch
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffe, Muskat	75 g Parmesan

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und auf dem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln. Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Eine feuerfeste Form mit etwas Butter einfetten und die Kartoffelscheiben darin verteilen. Milch und Sahne in einen Topf geben, Knoblauch hinzufügen und alles einmal aufkochen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über die Kartoffeln gießen. Käse reiben und darüber streuen.
Das Gratin für etwa 45 Minuten auf der mittleren Schiene backen, ggf. mit Alufolie abdecken, falls es droht zu dunkel zu werden.

NN am 22. November 2024