

## Kartoffel-Gratin

800 g mehligk. Kartoffeln	100 g Alpkäse	Guss
300 g Halbrahm	150 ml Milch	1 Knoblauchzehe, gepresst
Muskat	Salz, weißer Pfeffer	Majoran, Thymian

Die Kartoffeln schälen und in 3 mm dicke Scheiben hobeln.

Milch und Rahm mit Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch, Majoran und Thymian einmal aufkochen, die Kartoffelscheiben dazu geben und fast fertig kochen.

Die Kartoffelscheiben in der Auflaufform platzieren.

Die Milch-Rahm-Mischung über die Kartoffelscheiben gießen, Käse gleichmässige darüber verteilen und bei Heißluft 180 °C für 15 Minuten im Ofen garen.

Andreas Caminada am 01. Oktober 2021