

Kartoffelgratin



Zutaten

Für 4 Personen

1 kg rohe Kartoffel, mehlig kochend

4 – 6 Knoblauchzehen

4 – 5 dl Rahm

Butter

Reibkäse

Salz

Pfeffer

Muskat

Backofen auf 200 Grad vorheizen

Gratinform ausbuttern

Kartoffeln schälen, in ca 3 mm dicke Scheiben schneiden

Knoblauchzehen fein hacken

Kartoffelscheiben lagenweise in Gratinform füllen, jede Lage würzen mit Salz, Pfeffer, Muskat.

Rahm darüber giessen

Vor dem Gratinieren bei Bedarf mit Reibkäse bestreuen

Ca. 1 bis 1 1/4 Std bei 200 Grad in der Mitte des vorgeheizten Ofens gratinieren