

Kartoffelgratin

Zutaten:

250 ml Milch
300 ml Schlagsahne Salz Pfeffer Muskatnuss
Thymian
Rosmarin
800 g Kartoffeln
2 Knoblauchzehe
50g Käse gerieben
50g Butter

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und waschen. Nun die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine Auflaufform geben.

Die Sahne mit Milch, Butter, gehacktem Knoblauch, Muskatnuss, Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian zum Aufkochen bringen. Hierbei ist es wichtig, dass diese gut überwürzt ist, da die Kartoffeln die Gewürze aufsaugen und es dazu kommen kann, dass das Kartoffelgratin nicht gewürzt schmecken kann!

Die Flüssigkeit gut verteilt über die Kartoffelscheiben geben in der Auflaufform und mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Das Kartoffelgratin bei 180 Grad Umluft für 30-35 Minuten backen. Mit einem Messerstich gegebenenfalls testen, ob die Kartoffeln nach dieser Zeit gar sind oder weitere 5-10 Minuten backen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82