



Kartoffelgratin

4-6 Portionen

1000 g Kartoffeln
3 Knoblauchzehen
250 g Käse (Gruyère oder junger Gouda)
300 ml Sahne
Salz
Pfeffer
Muskat

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden (Mandoline oder Hobel)
Knoblauch pellen und sehr fein würfeln
Käse reiben

Kartoffeln in eine Auflaufform geben. Sahne, Knoblauch und Käse in ein Gefäß geben, verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Mischung über die Kartoffeln geben. Bei 150° ca. 90 Min. im Ofen garen. Bei Bedarf zum Schluss mit Alufolie abdecken.