

Cremiges Kartoffelgratin

Zutaten

(Für eine große Form)

- 2 kg Kartoffeln (festkochend)
- 500 ml Sahne
- 1 Liter Milch
- 4 Zehen Knoblauch
- 1 TL Muskatnuss
- Salz & Pfeffer
- 50 g Parmesan
- 1 EL Butter

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Knoblauch schälen und hacken. Butter in einem Topf schmelzen und den Knoblauch darin anschwitzen, bis er duftet. Mit reichlich Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Milch und Sahne hinzugeben, gut umrühren und kurz aufkochen lassen. Die Soße sollte kräftig gewürzt schmecken.
2. Kartoffeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben in einen großen, ofenfesten Bräter oder eine Auflaufform geben. Die heiße Soße darüber gießen und gut umrühren, damit sich die Gewürze gleichmäßig verteilen. Bei 180 °C Umluft für ca. 45 Minuten backen.
3. Nach 35 Minuten den geriebenen Parmesan über das Gratin streuen. Weitere 10 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.
3. Das Gratin etwas abkühlen lassen und servieren. Die Kartoffeln sollten butterweich und aromatisch sein – perfekt als Beilage oder Hauptgericht. Viel Spaß beim Nachkochen!

SCHMORPFANNE & BRÄTER



PFAS-FREE



„Kochen, Rezepte und Inspiration“
Werde Teil unserer Facebook Gruppe!



Die besten

CADLEKOCHT
mas REZEPTE