

Kartoffelgratin



Zutaten: für 4 Personen

Gratinform

800 g mehlig kochende Kartoffeln,
z.B. Agria oder Bintje

3 dl Milch

3 dl Rahm

1-2 Knoblauchzehen, gepresst, nach
Belieben

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

50 - 100 g Gruyère AOC, gerieben

Butterflöckli, nach Belieben

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmässige Scheiben von 2-3 mm schneiden oder hobeln.
- Kartoffelscheiben in die Form schichten.
- Milch, Rahm und nach Belieben Knoblauch mischen, würzen.
- Guss über die Kartoffeln giessen. Die Kartoffeln sollten dabei ganz bedeckt sein, da sie sonst braun werden.
- Auf der untersten Rille des auf 180° vorgeheizten Ofens ca. 40-50 Minuten backen.

Garprobe: Mit einem Messer in eine Kartoffelscheibe stechen. Kann es ohne Widerstand herausgezogen werden, sind die Kartoffeln gar.

- Ofentemperatur auf 220° erhöhen.
- Restlichen Käse und nach Belieben Butterflöckli über den Gratin verteilen und in der oberen Hälfte des Ofens ca. 10 Minuten überbacken, heiss servieren.
- Werden festkochende Kartoffeln verwendet, kann die Flüssigkeit um 1-2 dl verringert werden.