

Kartoffel-Sahne-Gratin

Für 2 Personen

Zutaten:

20 g Butter für die Form
125 g Sahne
1/8 L Milch
Salz
Muskatnuss, gerieben
1/2 EL gehackter Knoblauch
400 g Kartoffeln
30 g kalte Butterflöckchen
40 g Bergkäse, gerieben

Vorbereitung ca. 15 Minuten, Kochzeit 30-40 Minuten

1. Für das Gratin den Backofen auf 180-200°C (Umluft 180°C vorheizen). Eine feuerfeste Form mit der Butter ausfetten.
2. Sahne und Milch mit Salz, Muskat und Knoblauch (mit Salz zerdrückt) aufkochen und abschmecken.
3. Die Kartoffeln schälen, in 3 mm dicke Scheiben schneiden und dachziegelartig in die Form schichten. Mit der Sahne-Milch-Mischung übergießen, mit dem Käse bestreuen und mit den Butterflocken belegen. Im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten ca. 30 Minuten backen.

Darauf achten dass das Gratin nicht zu dunkel wird. Es sollte goldbraun sein.