



HAUPTGANG

KARTOFFELGRATIN



★★★★★ (679)

1H 20 MINUTEN
FÜR 4 PERSONNEN

ZUTATEN

Für eine Ofenfeste Form von ca. 2 Litern

800 g mehligkochende Kartoffeln

wenig Butter, zum einfetten der Form

G U S S

3 dl Vollmilch

3 dl Halbrahm

1-2 Knoblauchzehen, gepresst

2 Zweige Thymian

1 ½ TL Salz

wenig Pfeffer

wenig Muskatnuss, frisch gerieben

100 g Alpkäse, gerieben

ZUBEREITUNG

1



Die Kartoffeln schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben hobeln oder schneiden.

2



Die Milch mit dem Rahm mit dem Knoblauch, Salz, Pfeffer, Muskat und Thymian in eine Pfanne geben, aufkochen. Die Kartoffelscheiben dazugeben und ca. 5 Minuten kochen.

3



Die Kartoffelscheiben fächerartig in der gefetteten Gratinform verteilen. Die Milch-Rahm-Mischung über die Kartoffeln giessen. Ca. 40 bis 50 Minuten bei 180° C backen.

4



Den Käse gleichmässig über den Gratin streuen. Die Ofentemperatur auf 220° C erhöhen und in den Backofens ca. 10 Minuten überbacken.