

# Kartoffel-Gratin

## Für zwei Personen

500 g Kartoffeln      250 ml Milch      150 g Gouda  
100 g Crème-fraîche      Salz, Pfeffer, Muskatnuss      30 g Butter, zimmerwarm

Den Backofen auf 200 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen und den Gouda reiben. Von dem geriebenen Gouda 80 Gramm zusammen mit der Crème-fraîche in die heiße Milch rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Kartoffelscheiben zugeben. Bei kleiner Hitze circa zehn Minuten leicht köcheln lassen. Die Kartoffelmasse in eine Auflaufform geben und den restlichen Käse darüber streuen. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen und das Gratin für circa 15 Minuten in den Backofen geben.

Daniela Danzl am 04. März 2013