

# Kartoffel-Gratin

## Für zwei Personen

400 g mehligk. Kartoffeln    70 g Pecorino    125 ml Sahne  
100 ml Milch                    1 Muskatnuss    Butter, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und fein hobeln. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen und die Kartoffelscheiben in der Auflaufform schichten. Milch mit Sahne vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Mischung zu den Kartoffeln geben. Den Parmesan reiben, circa 70 Gramm über die Kartoffeln streuen und diese anschließend für 20 Minuten in den Backofen stellen.

Anna Stocsits am 20. November 2014