

Kartoffel-Gratin, klassisch

Für 4 Personen

750 g Kartoffeln, fest	1/2 Knoblauchzehe	200 ml Milch
200 ml Sahne	Salz	Pfeffer
Muskatnuss	1 EL Butter	60 g Bergkäse

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Knoblauch schälen. Milch, Sahne und Knoblauchzehe in einen Topf geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und stark aufkochen. Die Kartoffelscheiben in den kochenden Milch-Sahne-Mix geben und 3 Minuten leicht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit eine flache Auflaufform (ca. 800 ml Inhalt) mit Butter ausfetten.

Die Kartoffeln mit der Flüssigkeit in die Auflaufform geben, Knoblauchzehe herausnehmen.

Im vorgeheizten Ofen das Gratin ca. 20 Minuten garen.

In der Zwischenzeit den Käse fein reiben.

Nach 20 Minuten das Gratin aus dem Ofen nehmen, mit dem Käse bestreuen und weitere ca. 15 Minuten im Ofen goldgelb überbacken. Evtl. die Auflaufform kurz vor Ende der Garzeit abdecken.

Zum Gratin passt sehr gut ein Braten, Steak oder gebratenes Fischfilet. Auch ein warmer Brokkolisalat oder nur ein frischer Blattsalat passen gut zum Gratin.

Martin Gehrlein am 18. Oktober 2019