

Kartoffelgratin

Für 2 Personen:

400 g kleine Kartoffeln	100 ml Milch	100 ml Schmand
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer	Rosmarin, Thymian
Muskat, Butter	5 EL geriebenen, würzigen Käse	1 Ei

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und mit der Brotmaschine in dünne Scheiben schneiden.

Rosmarin und Thymian fein hacken, Muskat reiben.

Milch und Schmand vermischen, Knoblauch gepresst hinzufügen, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian und Muskat untermischen, mit den Kartoffelscheiben unter langsamem Rühren ca. 10 min. köcheln, auch um die Flüssigkeit zu reduzieren.

Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen, Kartoffel-Masse mit Ei mischen und einfüllen, mit Käse bestreuen und im Ofen 20 min. backen (evt. Grillfunktion).

NN am 29. Juni 2017