

Kartoffel-Gratin

Für 4 Portionen

Butter	1 Knoblauchzehe	800 g Kartoffeln, festk.
250 ml Schmand	250 ml Vollmilch	Kräutersalz, Pfeffer
Muskat, frisch gerieben	1 EL Gemüse-Brühe-Pulver	Butter-Flöckchen

Eine flache Gratinform mit Butter einfetten. Den Knoblauch schälen. Entweder fein würfeln und in der Form verteilen oder direkt in die Form pressen. Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden (mit einem Gurkenhobel).

Die Hälfte der Kartoffel-Scheiben in die Form schichten. Mit Kräutersalz und frisch geriebenem Muskat leicht würzen, anschließend die restlichen Kartoffeln darauf schichten.

Den Schmand und die Milch mischen. Mit dem Gemüse-Brühe-Pulver, Kräutersalz, Muskat und Pfeffer kräftig würzen. Diese Mischung über die Kartoffeln geben. Butter-Flöckchen auf dem Gratin verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 1 Stunde backen. Heiß servieren.

NN am 04. August 2023