

Kartoffel-Auflauf französisch

Für 4 Portionen:

1 Knoblauchzehe	800 g festk. Kartoffeln	350 ml Schlagsahne
50 g gerieb. Gruyère-Käse	2 EL Crème-fraîche	Salz, Pfeffer, Muskat

Die Knoblauchzehe schälen und halbieren. Eine Gratinform mit den Schnittflächen ausreiben. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Dann gleichmäßig, dachziegelartig in die Gratinform einschichten.

Sahne, Käse und Crème fraîche verrühren. Mit Salz, Pfeffer, frisch geriebenem Muskat würzen und über die Kartoffeln gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 35-40 min. goldbraun backen.

Während den letzten 10 Minuten den Grill einschalten und die oberste Kartoffelschicht knusprig braun backen.

Je nach Backofen kann die Garzeit etwas schwanken. Die Kartoffeln mit einer Gabel anstechen und prüfen, ob sie schon weich sind.

NN am 13. Juni 2024