

Klassisches Kartoffel-Gratin

Für 4-6 Personen:

1 Knoblauchzehe	10 g Butter	1,2 kg Kartoffeln, festk.
200 ml Milch	100 ml Sahne	Muskatnuss
Salz	weißer Pfeffer	100 g Bergkäse am Stück

Ofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Knoblauchzehe schälen und halbieren. Auflaufform mit Butter einfetten und anschließend mit den Schnittflächen der Knoblauchzehe einreiben.

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln.

Milch und Sahne zusammen mit den Kartoffelscheiben in einen Kochtopf geben und bei mittlerer Hitze aufkochen. Mit geriebener Muskatnuss würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Unter gelegentlichem Umrühren Kartoffelscheiben 3 Minuten lang köcheln lassen, sodass die Kartoffelstärke die Flüssigkeit binden kann.

Alles in die Auflaufform geben und gleichmäßig verteilen. Käse über die Kartoffeln reiben. Das Gratin auf der mittleren Ofenschiene bei 200 °C für 30 bis 40 Minuten backen, bis die Käseschicht knusprig und goldbraun ist.

Björn Freitag am 10. Dezember 2020