

Kartoffel-Gratin

Für 2 Portionen

400 g Kartoffeln mehlig	1 Knoblauchzehe	50 g Butter
150 ml Sahne	Salz, Pfeffer	Thymian, Muskat

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit einer aufgeschnittenen Knoblauchzehe einreiben und mit ein wenig Butter einfetten. Die Kartoffelscheiben schichtweise gleichmäßig in der Form verteilen. Die Sahne in einen Topf geben und einkochen, um eine etwas dickere Konsistenz zu erhalten. Die Sahne kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Thymian inklusive der Stängel fein hacken und der aufgekochten Sahne zusammen mit ein wenig Muskat hinzufügen. Das Sahnegemisch vom Herd nehmen und über die geschichteten Kartoffeln geben, so dass die Kartoffeln vollständig bedeckt werden. Die Spitzen des Thymian abschneiden und über das Gratin streuen. Die Auflaufform in den auf 160 Grad vorgeheizten Backofen geben und das Gratin etwa 30 bis 40 Minuten backen. Das Kartoffelgratin aus der Form nehmen und auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 20. 02. 2012