

Kartoffel-Gratin bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 große Knoblauchzehe, 30 gr Butter, 1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln, 250 gr Schlagsahne, 150 ml Milch, Jodsalz, frisch geriebener weißer Pfeffer, Muskatnuß, 60-70 gr Hartkäse (zB. Greyerzer oder Appenzeller).

Die Zubereitung:

Knoblauchzehe abziehen und längs halbieren. Eine flache feuerfeste Form (Durchmesser 30 cm) zuerst mit der Schnittfläche der Knoblauchzehe ausreiben, dann mit weicher Butter bestreichen. Kartoffeln schälen, waschen, trockentupfen und auf der Rohkostreibe in etwa 2 mm dünne Scheiben schneiden. Backofen auf 175°, Umluft 150°, Gas Stufe 2 vorheizen. Kartoffel dachziegelartig (Scheiben lappen etwas übereinander) in die Form einschichten. Schlagsahne, Milch, Jodsalz, Pfeffer und eine Prise geriebene Muskatnuß verrühren und über die Kartoffeln gießen. Käse reiben und darüberstreuen. Im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 50 Minuten backen.

TIP:

Geschälte Kartoffeln verfärben sich, wenn man sie nicht sofort weiterverarbeitet oder mit Wasser bedeckt. Das verhindert ein kleiner Trick: Kartoffelscheiben kurz in kochender Milch schwenken, auf ein Sieb gießen und bis zum Gebrauch zudecken. Die Milch auffangen und einfach für das Gratin verwenden.