



KARTOFFELGRATIN

15 min Leicht

Garzeit ca. 45 min

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

MinusL Butter, für die Form

800 g festkochende Kartoffeln

2 Knoblauchzehen

Salz

200 g MinusL H-Schlagsahne

100 ml MinusL frische Milch 3,8 % Fett

Muskat, frisch gerieben

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter auspinseln. Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Den Knoblauch schälen, hacken und in der Form verstreuen. Den Boden der Form salzen.

Die Sahne mit der Milch verquirlen. Die Kartoffeln in die Form schichten und mit der Sahne-Milch-Mischung übergießen. Mit Muskat und Salz würzen und im heißen Backofen ca. 45 Minuten goldbraun garen.

Tipps: Nach Belieben kann das Gratin auch mit einem kräftigen Käse bestreut werden. Wenn es schneller gehen soll, die Kartoffelscheiben mit der Sahne im Topf einmal aufkochen lassen, dann in die Form füllen und ca. 30 Minuten garen.