

Kartoffelgratin



Rezept für ca. 6 Personen

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln (mehlig kochende Sorte)
- 2 mittlere Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 dl Bouillon
- 2 dl Milch
- 1.5 dl Rahm
- Muskat
- Salz
- Pfeffer
- Kartoffelgewürz
- Thymian
- ev. 50 gr gerieb. Käse

Vorbereiten

- Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden
- 1 Knoblauchzehe schälen und in dünne Scheiben schneiden
- Gratinform mit der 2. halbierten Knoblauchzehe ausreiben und ausbuttern
- Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden

Zubereiten

- In einer grossen Pfanne Bouillon, Milch und Rahm aufkochen
- Würzen mit Muskat, Salz, Pfeffer, Thymian, Kartoffelgewürz
- In Scheiben geschnittene Zwiebeln und Knoblauch begeben und vermischen
- Kartoffeln begeben und ca. 10 Minuten leicht kochen lassen, nach belieben ev. Reibkäse dazugeben.

Kartoffelmasse in Gratinform geben und geriebenen Käse darüber streuen.

Gratin kann so vorher gut vorbereitet werden

Ofen (Umluftbetrieb) auf 180 Grad vorheizen

Den Kartoffelgratin auf der zweituntersten Rille ca. 45 Min backen
Achtung: Ev. wenn zu stark bräunt mit Alu-Folie abdecken!

Für einen kalorienarmen Gratin kann anstelle von Rahm / Milch mehr Bouillon verwendet werden.