

# Kartoffelgratin



Hauptgang für 4 Personen

## Einkaufsliste

**800 g Kartoffeln (mehlig kochende Sorte)**  
**2 mittlere Zwiebeln**  
**2 Knoblauchzehen**  
**1.5 dl Bouillon**  
**1.5 dl Milch**  
**1.5 dl Rahm**  
**Muskat**  
**Salz**  
**Pfeffer**  
**Kartoffelgewürz**  
**Thymian**  
**50 gr gerieb. Käse**  
**Butter**

## Vorbereiten

- a Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
- b 1 Knoblauchzehe schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- c Gratinform mit der 2 Knoblauchzehe ausreiben und dann ausbuttern.
- d Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

## Zubereiten

- e In einer grossen Pfanne 1,5 dl Bouillon, 1,5 dl Milch und 1,5 dl Rahm aufkochen lassen.
- f Würzen mit Muskat, Salz, Pfeffer, Thymian und ev. Kartoffelgewürz.
- g Nach belieben ca. 50 g geriebenen Käse dazugeben.
- h Geschnittene Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln begeben und nochmals gut 10 Minuten aufkochen.
- i Ganze Kartoffelmasse in Gratinform geben.

Gratin kann so vorher gut vorbereitet werden, falls nicht sofort in Backofen geschoben wird, abdecken, damit Kartoffeln nicht anlaufen.

Ofen (Umluftbetrieb) auf 180 Grad vorheizen

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