

Kartoffelgratin



Rezept für 4 Personen

Zutaten

800 gr 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
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
Nach belieben geriebener Käse dazugeben
Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln begeben und nochmals
ca. 5 Minuten aufkochen
Ganze Kartoffelmasse in Gratinform geben

Gratin kann so mehrere Stunden vorher 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!
Falls Gratin zu trocken wird noch etwas Rahm oder Milch begeben.

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

Als Beilage zB gedämpfte Rüebli und oder Bohnen servieren