

Kartoffelgratin

Kartoffelgratin

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 70 Minuten

Menu: [18.01.2023](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

Rezept nach Assata Walter, Migusto

Zutaten:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
1,8 dl Vollmilch
1,8 dl Halbrahm
1 TL Salz
2 Messerspitzen Muskatnuss
Pfeffer aus der Mühle
125 g geriebener Gruyère

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in 2 mm dicke Scheiben hobeln, in der Form verteilen.
Für den Guss Milch und Rahm mischen. Mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer würzen.
Über die Kartoffeln giessen. Käse darauf verteilen.

Gratinform auf einem Gitter in die Mitte des kalten Backofens schieben.
Ofen auf 180 ° C Unter-/Oberhitze einschalten und den Auflauf ca. 50 Minuten backen.

Tipps

1/2 EL gehackter Thymian oder Rosmarin darunter mischen
Dazu passen Salat oder Fleisch.