



KARTOFFEL-GRATIN

Zubereitungszeit 30 Min.

• Backen: ca. 50 Min. • 370 kcal pro Portion

Backform: große Auflaufform

Zutaten:

40 g Butter	Salz
800 g mehligkochende Kartoffeln	200 g Sahne
frisch gemahlener Pfeffer	200 ml Milch

1 Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Form mit etwas Butter ausfetten. Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und dachziegelartig in die Form schichten. Jede Lage mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

2 Sahne und Milch mischen und gleichmäßig über die Kartoffeln gießen. Die restliche Butter in Stückchen darauf verteilen. Das Gratin im heißen Backofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Wenn die Sahnemischung am Rand hochkocht, das Gratin sanft mit einem Pfannenwender flach drücken, damit alle Kartoffeln gleichmäßig in der Flüssigkeit garen. Das Gratin weitere 20 Min. backen.

3 Um zu sehen, ob das Gratin fertig ist, mit einem spitzen Messer in die Mitte stechen. Wenn das leicht geht und die Kartoffeln weich sind, das Gratin aus dem Ofen holen. Vor dem Portionieren ca. 10 Min. mit Alufolie abgedeckt ruhen lassen. Das Kartoffelgratin mit einem scharfen Messer in vier Stücke schneiden, mit dem Pfannenwender herausheben und auf Teller geben.