

Kartoffelgratin

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmässige Scheiben von 2-3 mm schneiden oder hobeln.
2. Kartoffelscheiben in die Form schichten.
3. Milch, Rahm und nach Belieben Knoblauch mischen, würzen.
4. Guss über die Kartoffeln giessen. Die Kartoffeln sollten dabei ganz bedeckt sein, da sie sonst braun werden.
5. Auf der untersten Rille des auf 180 °C vorgeheizten Ofens ca. 40-50 Minuten backen. Garprobe: Mit einem Messer in eine Kartoffelscheibe stechen. Kann es ohne Widerstand herausgezogen werden, sind die Kartoffeln gar.
6. Ofentemperatur auf 220 °C erhöhen. Käse und nach Belieben Butterflöckli über den Gratin verteilen und in der oberen Hälfte des Ofens ca. 10 Minuten überbacken, heiss servieren.

Werden festkochende Kartoffeln verwendet, kann die Flüssigkeit um 1-2 dl verringert werden.

Zutaten für 6 Personen

1200 g mehlig kochende Kartoffeln, z.B. Agria oder Bintje
4 1/2 dl Milch
4 1/2 dl Rahm
2-3 Knoblauchzehen, gepresst,
nach Belieben Salz, Pfeffer, Muskatnuss
120 g Gruyère, gerieben
Butterflöckli, nach Belieben