

## Kartoffelgratin

Zutaten für ca. 4-5 Portionen:

1 kg	Kartoffeln, vorwiegend festkochend
400 ml	Milch
120 ml	Sahne
Butter für die Form	
Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch	

### Vorbereitung:

- Auflaufform mit der Schnittfläche einer halbierten Knoblauchzehe ausreiben und ausbuttern.
- Kartoffeln waschen, schälen. und in maximal 1,5 mm Scheiben schneiden oder hobeln.

***Die Scheiben sollten nicht gewässert werden,  
da sonst die Stärke verloren geht!***

### Zubereitung:

#### **Variante 1**

1. Kartoffeln in Scheiben (**1/2 cm**) schneiden.
2. Kartoffelscheiben dachziegelartig in die gebutterte Form einschichten.
3. Milch und Sahne verrühren, aufkochen, kräftig würzen und heiß über die Kartoffeln gießen.

#### **Variante 2**

1. Kartoffeln in dünne Scheiben (**ca. 1,5 mm**) hobeln.
2. Milch und Sahne verrühren, aufkochen und kräftig würzen.
3. Kartoffelscheiben zugeben, einige Minuten köcheln lassen (zwischendurch vorsichtig wenden).
4. Die Kartoffel-Milch-Sahne-Mischung in die gebutterte Form einfüllen.

### Fertigstellung:

Backofen vorheizen 180 °C (Ober-/Unterhitze).

5-10 Minuten vor Ende der Backzeit auf Umluftgrill wechseln und das Gratin goldbraun überbacken.

- **Variante 1** – ca. 50-60 Minuten backen.
- **Variante 2** – ca. 30-40 Minuten backen.