

# KARTOFFELGRATIN

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



40 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Salz
- Muskat
- 1 Prise Pfeffer
- 100 g geriebener Käse (z.B. Gouda oder Parmesan)
- 1 TL Butter



## Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln und schneide sie in ca. 2 mm dünne Scheiben. Ich mache das gern mit meiner Mandoline.
2. Verrühre die Milch mit der Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat in einem großen Topf. Presse den Knoblauch hinein und gib die Kartoffelscheiben dazu. Lass die Kartoffeln in der Soße etwa 10 Minuten köcheln. Rühre dabei häufig um, damit sie nicht anbrennen.
3. Fette deine Auflaufform mit Butter. Fülle die Kartoffelmasse hinein und streue den geriebenen Käse darüber.
4. Backe das Kartoffelgratin bei 220°C Ober-/Unterhitze für 15-20 Minuten.

Du willst dir beim Rühren helfen lassen? Dann schau dir mein [Kartoffelgratin aus dem Thermomix](#) an.

**Nährwerte pro Portion:** 519 kcal | KH 35 g | E 14 g | F 31 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem Shop.

