

Kartoffelgratin



Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit: 50 min

Menge Zutat

1kg	Kartoffeln
250 ml	Milch
250 ml	Rahm (süße Sahne)
2	Knoblauchzehen
	Salz und Pfeffer
	Rosmarin
	Butter für die Form
6 EL	Käse, frisch gerieben (z.B. Parmesan oder Pecorino)

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Milch und Rahm vermischen, Knoblauch fein gehackt oder gepresst dazugeben. Etwas Salz und Pfeffer sowie Rosmarin beifügen und mit den Kartoffelscheiben sanft aufkochen lassen, dann unter häufigem vorsichtigem Rühren ca. 10 Min. köcheln lassen.

Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen, die Kartoffelmasse einfüllen und mit Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220°C Ober-/ Unterhitze ca. 15-20 Minuten überbacken.