

Rezept Kartoffelgratin

Dieses Gericht eignet sich sowohl als Hauptgericht, z.B. in Verbindung mit einem grünen Salat, als auch als Beilage für z.B. Putenschnitzel.

Zutaten:

Etwas Butter für die Form
1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
400 ml Sahne
100 ml Milch
Muskat
Pfeffer, Salz
Paprikapulver, edelsüß
1 EL (1/2 Würfel) Gemüsebrühe
Gratinkäse (z.B. Emmentaler und Mozzarella)

Zubereitung:

Eine flache Auflaufform mit etwas Butter einfetten.

Den Knoblauch schälen, halbieren und damit die Form einreiben.

Die Kartoffeln schälen und in ca. 2-3 mm dicke Scheiben schneiden. Man kann auch einen Gemüsehobel zur Hilfe nehmen, dann geht es schneller und die Scheiben sind gleichmäßig dünn.

Die Hälfte der Kartoffelscheiben dachziegelartig in die Form schichten und mit Salz, Pfeffer würzen.

Die zweite Hälfte darüber schichten und ebenfalls würzen. Anschließend noch den Käse überstreuen.

Den Backofen kann man nun auf ca. 180°C vorheizen.

Die Sahne mit der Milch und der Gemüsebrühe verrühren, mit dem Salz, Muskat,

Pfeffer, Paprika und der durch gepressten Knoblauchzehe abschmecken. Diese Mischung über die Kartoffeln und den Käse gießen.

Das Kartoffelgratin in den Ofen schieben und für ca. 1 Stunde backen lassen. Die Oberfläche müsste eine goldbraue Farbe bekommen, falls das Kartoffelgratin zu dunkel wird, kann man die Auflaufform nach der Hälfte der Backzeit mit etwas Alufolie abdecken.

Das Kartoffelgratin aus dem Ofen nehmen und noch heiß servieren.

[Zurück zu den Französischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Gemüse-und Beilagenrezepten](#)