



Kartoffelgratin

Zeit gesamt
1h 10min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Butter	1 TL
Knoblauchzehen	1 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Muskatnuss, gemahlen	
Schlagsahne	200 ml
Milch	150 ml
Emmentaler gerieben	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Auflaufform

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Eine große Auflaufform fetten, Knoblauch schälen und mit der Knoblauchzehe einreiben. Kartoffeln darin schichten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
2. In einer Schüssel Sahne und Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln damit übergießen und im Ofen ca. 20 Min. backen.
3. Kartoffelgratin mit Käse bestreuen und weitere ca. 30 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Kartoffelgratin schmeckt sowohl einzeln als auch als Beilage zu Gemüse und Fleisch.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	476 kcal
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	23 g