

Kartoffelgratin Spezial

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
2-4 Knoblauchzehen
5 dl Rahm
Salz
Pfeffer frisch gemahlen
Muskat
Streuwürze



Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden, die Knoblauchzehen fein hacken und mit den Kartoffeln mischen. Das Gemisch lagenweise in eine Gratin Platte füllen. Jede Lage mit den Gewürzen bestreuen. Am Schluss den Rahm darüber giessen. Den Gratin 1 bis 1-1/4 Stunden bei ca. 200° C in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.