

Kartoffel-Gratin

Für zwei Personen

200 g Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	15 g Emmentaler
60 ml Milch	60 ml Sahne	4 Zweige Thymian
1 Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ TL Butterflöckchen	Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauchzehe abziehen. Milch und Sahne in einem Topf auf 2/3 der Flüssigkeit einkochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und gehacktem Thymian würzen.

200 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend) schälen. In dünne Scheiben schneiden oder hobeln. In kochendem Wasser 2 Minuten vorgaren.

Auflaufform mit der Knoblauchzehe einreiben, mit Butter fetten. Kartoffeln abgießen und schuppenförmig einschichten, mit der Sahnemischung übergießen. Mit geriebenem Emmentaler und Butterflöckchen bestreuen.

Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene ca. 18 Minuten backen. Evtl. kurz vor Ende der Garzeit abdecken.

Max Kirschke am 05. August 2019