

Kartoffel-Gratin

Für 4 Portionen:

1 Knoblauchzehe	10 g Butter	500 ml Schlagsahne
150 ml Milch	2 Stiele Thymian	Salz, Pfeffer
Muskatnuss	800 g festk. Kartoffeln	50 g gerieb. Emmentaler

Knoblauch schälen und halbieren. 4 kleine, ofenfeste Formen (200-250 ml Inhalt) erst mit den Schnittflächen vom Knoblauch, dann mit Butter einreiben. Sahne und Milch unter Rühren aufkochen, auf 500 ml einkochen lassen. Thymianblättchen von den Stielen abzupfen. Sahne- Milch mit Salz, Pfeffer, Thymian und Muskat abschmecken.

Kartoffeln schälen, waschen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Die Kartoffelscheiben dachziegelartig in die Formen schichten. Sahne-Milch bis knapp unter den Rand angießen. Mit dem Emmentaler bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Ober- und Unterhitze auf der untersten Schiene in 50 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten ruhen lassen.

NN am 02. April 2025