

Kartoffelgratin

Für 4 Portionen

Butter	1 Knoblauchzehe	800 g Kartoffeln, festk.
250 ml Sahne	250 ml Vollmilch	Kräutersalz, Pfeffer
Muskatnuss	1 EL Gemüsebrühepulver	Butterflöckchen

Eine flache Gratinform mit Butter einfetten. Den Knoblauch schälen. Entweder fein würfeln und in der Form verteilen oder direkt in die Form pressen. Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden (ich nehme dafür einen Gurkenhobel, das geht am schnellsten).

Die Hälfte der Kartoffelscheiben in die Form schichten. Mit Kräutersalz und frisch geriebenem Muskat leicht würzen, anschließend die restlichen Kartoffeln darauf schichten. Die Sahne und die Milch mischen. Mit dem Gemüsebrühepulver, Kräutersalz, Muskat und Pfeffer kräftig würzen. Diese Mischung über die Kartoffeln geben. Butterflöckchen auf dem Gratin verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze 1 Stunde backen. Heiß servieren.

NN am 18. November 2025