Rezept

Einfaches Kartoffelgratin

Ein Rezept von Einfaches Kartoffelgratin, am 27.04.2024

Zutaten

- **400 g** vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 3-4 Prisen Salz
- 3-4 Prisen frisch geriebener Muskatnuss
- **2 EL** Butter
- 3-4 Prisen Pfeffer
- **100 g** Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.

2. Die Kartoffeln schälen, waschen und auf dem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln. Eine ofenfeste Auflaufform (ca. 20 x 25 cm) mit 1 EL Butter einfetten, Kartoffelscheiben fächerförmig einschichten.

3. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Sahne angießen, 1 EL Butter in Flöckchen darauf verteilen.

4. Im Ofen (Mitte) in 20-25 Min. goldbraun backen.