

Rezept

# Millirahmkartoffeln

Ein Rezept von Millirahmkartoffeln, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln	<b>2 EL</b> Butter
<b>1</b> große Zwiebel	<b>1</b> kleine Knoblauchzehe
<b>100 g</b> geriebener Emmentaler	<b>400 g</b> Sahne
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss	Alufolie

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und am besten auf der Vierkantreibe in ca. 2 mm dünne Scheiben hobeln. Eine ofenfeste Form (ca. 18 x 30 cm) mit ½ EL Butter einstreichen, dann die Kartoffeln darin dachziegelartig übereinanderschichten.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. 1 EL Butter in einer Pfanne schmelzen. Darin Zwiebel und Knoblauch in 3 Min. glasig dünsten. Mit dem Käse auf den Kartoffeln verteilen.
3. Die Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über die Kartoffelscheiben gießen. Mit der restlichen Butter in Flöckchen belegen, mit Alufolie abdecken. Die Kartoffeln im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 1 Std. goldbraun backen, dabei nach 45 Min. die Folie entfernen. Die Millirahmkartoffeln aus dem Ofen nehmen und ganz kurz ruhen lassen, dann am besten in der Form servieren.