

Rezept

Einfaches vegetarisches Kartoffelgratin

Ein Rezept von Einfaches vegetarisches Kartoffelgratin, am 18.12.2025

Zutaten

400 ml Milch

1 Knoblauchzehe

Pfeffer

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln

200 g Sahne

Salz

frisch geriebene Muskatnuss

2 EL Butter + Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Backofen auf 190° vorheizen. Milch und Sahne verrühren. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken oder durchpressen. In die Milchmischung geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat so kräftig würzen, dass die Mischung leicht überwürzt schmeckt.

3. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Eine große Auflaufform leicht buttern, die Kartoffeln in die Form geben – es ist nicht nötig, die Scheiben dachziegelartig einzuschichten.

4. Die Kartoffeln mit der Milchmischung bis auf einen kleinen Rest begießen. Die Menge stimmt, wenn die Kartoffeln von der Mischung bedeckt sind, wenn man mit der flachen Hand darauf drückt. Nach Bedarf mehr Milchmischung angießen. Mit Butterflöckchen belegen.

5. Im Ofen (Mitte) in ca. 45 Min. goldbraun überbacken. Sobald das Gratin im Ofen blubbert, mit einem Esslöffel etwas Milch aus den Milchfützen auf freiliegende Kartoffelscheiben löffeln. (Sehr gut gart das Gratin in einer emaillierten Gusseisenform. Dazu die Form mit Kartoffeln und Sahnemilch auf dem Herd aufkochen, mit Butterflöckchen belegen und im Ofen garen. Die Garzeit beträgt nur 25-30 Min, die Temperatur 10° höher stellen, damit das Gratin trotzdem schön bräunt.)

6. Das Kartoffelgratin ein wenig abkühlen lassen, dann servieren.