

Rezept

Gratin dauphinois - Kartoffelgratin

Ein Rezept von Gratin dauphinois - Kartoffelgratin, am 28.09.2023

Zutaten

1-2 Knoblauchzehen	300 g Crème fraîche
150 ml Milch	Meersalz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
100 g Gruyère	1 kg Kartoffeln (am besten eine vorwiegend festkochende Sorte)
offenfeste Form	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form einfetten. Den Knoblauch schälen. Die Crème fraîche und die Milch verquirlen, den Knoblauch dazupressen und alles mit Meersalz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen.

2. Den Käse reiben. Die Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. (Wenn es besonders schnell gehen soll, überlassen Sie das Hobeln am besten dem Schneideaufsatz Ihrer Küchenmaschine.)

3. Die Kartoffelscheiben dachziegelartig in die Form legen, dabei zwischendurch leicht salzen und die Hälfte des Käses darauf verteilen. Die Crème-fraîche-Mischung darübergießen und den restlichen Käse darauf verteilen. Im Ofen (unten) 50-60 Min. garen, bis die Kartoffeln gar sind und die Oberfläche goldbraun ist.