

Rezept

Kartoffelgratin für Zwei

Ein Rezept von Kartoffelgratin für Zwei, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1 Knoblauchzehe | 200 g Sahne |
| Salz | schwarzer Pfeffer |
| frisch geriebene Muskatnuss | 500 g Kartoffeln (am besten vorwiegend festkochende oder mehligkochende) |
| Auflaufform (ca. 20 x 25 cm groß) | Butter für die Form |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Knoblauchzehe schälen und vierteln. Die Sahne und den Knoblauch in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzig abschmecken und vom Herd nehmen.

2. Den Backofen (außer bei Umluft) auf 180° vorheizen. Die Auflaufform mit Butter einfetten. Die Kartoffeln schälen, in sehr feine Scheiben schneiden oder hobeln und flach in die Form legen.

3. Die warme Würzsahne über die Kartoffelscheiben gießen. Den Knoblauch herausnehmen und wegwerfen.

4. Das Gratin im heißen Backofen (Mitte; Umluft 160°) 45-55 Min. garen, bis die Kartoffelscheiben weich sind (mit einem spitzen Messer prüfen). Das Gratin herausnehmen und ca. 10 Min. ruhen lassen, dann servieren, am besten mit einem grünen Salat.