

Rezept

Klassisches Kartoffelgratin

Ein Rezept von Klassisches Kartoffelgratin, am 29.03.2023

Zutaten

600 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln	Salz
Pfeffer	1/4 TL frisch geriebene Muskatnuss
200 g Sahne	200 ml Milch
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Kartoffeln schälen, in sehr feine Scheiben schneiden. Eine weite, flache Auflaufform mit Butter ausstreichen. Boden mit einer Schicht Kartoffeln auslegen. Kräftig salzen und pfeffern, Muskatnuss darüber geben. Weitere Schichten legen und würzen, bis die Kartoffeln aufgebraucht sind.
2. Sahne und Milch verrühren und über die Kartoffeln gießen. Etwa 50 Min. im Ofen (Mitte) ohne Deckel goldbraun backen.