

Rezept

# Klassisches Kartoffelgratin

Ein Rezept von Klassisches Kartoffelgratin, am 14.10.2024

## Zutaten

|   |                    |
|---|--------------------|
| <b>1 Zehe</b> Knoblauch   | <b>50 g</b> Butter |
| <b>1 kg</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln oder mehligkochende Kartoffeln | Salz               |
| frisch geriebene Muskatnuss   | Pfeffer            |
| <b>150 g</b> Milch  | <b>250 g</b> Sahne |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Knoblauch schälen und halbieren. Eine flache ofenfeste Form mit den Schnittflächen des Knoblauchs ausreiben, mit etwas Butter ausstreichen.
2. Die Kartoffeln schälen, waschen und in gleichmäßige, möglichst dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Lagenweise und dachziegelartig in die vorbereitete Form schichten, dabei jede Lage mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Die Sahne mit der Milch verrühren und seitlich in die Form gießen. Die übrige Butter klein würfeln und auf dem Gratin verteilen. Das Gratin im Ofen (Mitte) etwa 45 Min. backen, bis die Kartoffeln weich sind, die Flüssigkeit aufgesogen haben und die Oberfläche des Gratins schön gebräunt ist.