

Rezept

# Sahniges Kartoffelgratin

Ein Rezept von Sahniges Kartoffelgratin, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Sahne	<b>1/8 l</b> Milch
<b>500 g</b> Kartoffeln (mehligkochende Sorte)	<b>1 EL</b> Butter für die Form und für die Flöckchen
Salz	Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuß	<b>50 g</b> geriebener Emmentaler

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

## Zubereitung

1. Die Sahne mit der Milch verrühren. Kartoffeln waschen und schälen, dunkle und grüne Stellen wegschneiden. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (erst später einstellen: Umluft 160 Grad).
2. Eine feuerfeste Form mit Butter fetten. Kartoffelscheiben fächerförmig einschichten, jede Schicht salzen, pfeffern, mit wenig Muskat bestreuen. Sahnemischung an den Seiten angießen, Käse drüberstreuen, mit Butterflöckchen belegen. Im Ofen 50 Minuten garen, bis die Kartoffeln weich und gebräunt sind.