



www.timskitchen.de

Kartoffelgratin

Zutaten für: 4 Personen (Beilage)

1200	g	vorw. festkochende Kartoffeln (geschält)
3	Stück	Knoblauchzehen
50	g	Butter
400	ml	Sahne
30	g	Meersalz
½	TL	Muskatnuss



Zubereitungszeit ca.: 90 Minuten

Zubereitung:

Auflaufform 38 x 26cm

Zu Beginn die Kartoffeln schälen und gründlich waschen, dann mit der Küchenmaschine oder einem Hobel in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und mit einer Knoblauchpresse zu den Kartoffelscheiben pressen, das Meersalz dazu geben und eine Viertel Muskatnuss hinzu reiben. Alles gut und gleichmäßig mit einander vermischen.

Den Backofen könnt ihr jetzt auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Auflaufform mit der Hälfte der Butter einreiben und die Kartoffelscheiben gleichmäßig darin verteilen.

Gebt nun die Sahne über die Kartoffeln und verteilt die restliche Butter in Flöckchen auf dem Gratin. Schiebt die Auflaufform für 70 Minuten auf der mittleren Schiene in den Ofen.

Nach Ablauf der Garzeit, solltet ihr mit einem Zahnstocher leicht durch das Gratin stechen können. Ist es noch hart in der Mitte, schiebt es für weitere 10 Minuten in den Ofen.

Wenn das Gratin gar ist, nehmt es aus dem Ofen und lasst es noch fünf Minuten abkühlen, dann könnt ihr es servieren.