Rezept Kartoffelgratin 4 Personen

|  |  |
| --- | --- |
| 1 kg Kartoffeln | Salz |
| 70g Butter | Pfeffer |
| 2 Knoblauchzehen |  |
| 100ml Sahne |  |
| 100ml Milch |  |
| 200g geriebener Käse |  |

Zuerst unbedingt die Hände waschen

|  |  |
| --- | --- |
|  | Kartoffeln schälen und in Scheiben fein hobeln |
|  | Knoblauchzehen abziehen und fein hacken |
|  | Backofen auf 220 Grad vorheizen |
|  | Gratinform mit der Hälfte der Butter einfetten |
|  | Kartoffelscheiben dachziegelartig in einer Schicht in die Form legen |
|  | Sahne und Milch mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den gehackten Knoblauch dazu geben. |
|  | Die Masse über die geschichteten Kartoffeln geben. |
|  | Käse darüber streuen und die restliche Butter in Flöckchen darauf setzen. |
|  | Form auf die mittlere Schiene im vorgeheizten Backofen schieben |
|  | Wenn die Flüssigkeit hochkocht, die Temperatur auf 180 Grad herunterschalten und weitere 40 Minuten backen |