

Kartoffelgratin

Rezept

für 4 Personen

1 kg (vorwiegend) festkochende Kartoffeln (z.B. Annabelle) | 500 ml Milch (es kann auch Hafermilch sein) | 1 Knoblauchzehe | Butter oder (Knoblauch-)Olivenöl | Salz | Pfeffer | etwas Muskatnuss

- Es gibt viele gute Rezepte für ein Kartoffelgratin. Probieren Sie doch mal dieses:
- Eine feuerfeste Auflaufform mit einer halbierten Knoblauchzehe ausreiben und mit Butter einfetten – oder am besten ein selbstgemachtes Knoblaucholivenöl verwenden.
- Die Kartoffeln gut abbürsten; ältere Kartoffeln schälen und in maximal 1,5 Millimeter dicke Scheiben hobeln. Je feiner die Scheibchen, desto feiner das Gratin. Die gehobelten Kartoffeln in die Auflaufform schichten. Dabei die Form nicht zu sehr füllen. Es sollte oben ein Rand von ca. 1 cm bleiben.
- Nun die Milch mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermischen, über die Kartoffelscheiben gießen. Sie sollten fast ganz bedeckt sein.
- Die Auflaufform 1 bis 1 ¼ Stunden bei 170 Grad Ober-/Unterhitze oder bei 155 Grad Umluft im Backofen garen.
- Das Kartoffelgratin – falls was übrig bleibt – lässt sich gut nochmals wärmen und passt auch wunderbar zu einem frischen Salat.