

Kartoffelgratin

Ein Kartoffelgratin ist altbewährt und schmeckt Jung und Alt. Das Rezept ist ganz einfach nachzukochen.

Erstellt von **wolffrau**

🕒 90 Minuten 🍳 **Kartoffel Rezepte**

☰ Zutaten für 4 Portionen

60	g	Butter
1	EL	Butter (für die Form)
50	g	geriebener Käse
1	kg	Kartoffeln
2	Stk	Knoblauchzehen
200	ml	Milch
1	Prise	Muskat, gerieben
0.5	Bund	Peterli, gehackt
125	g	Rahm
1	Prise	Salz & Pfeffer



🍳 Zubereitung

- 1 Für dieses herzhaftes **Kartoffelgratin** zuerst die Kartoffeln schälen, waschen und in gleichmäßig große, dünne Scheiben schneiden.
- 2 Eine Auflaufform mit Butter auspinseln und die Hälfte der Kartoffelscheiben gleichmäßig darauf verteilen.
- 3 Mit Salz und Pfeffer bestreuen und den durchgepressten Knoblauch darüber verteilen. Jeweils die Hälfte von Käse und der Butter in Flocken über die Schicht geben.
- 4 Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die restlichen Kartoffeln einschichten und nochmals würzen.
- 5 Die Milch mit der Rahm mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Dies dann über die Kartoffeln gießen. Das Gratin mit Alufolie abdecken und im Backofen auf der mittleren Schiene backen.
- 6 Nach 50 Minuten das Kartoffelgratin mit dem restlichen Käse und den restlichen Butterflocken belegen und offen ca. 20 Minuten im Backofen auf der mittleren Schiene bei 220°C überbacken. Garprobe mit einer Gabel machen, mit Peterli bestreuen und in der Form servieren.

Tipps zum Rezept

Zum Kartoffelgratin passt als Beilage zu [Rinderbraten](#) oder auch Schnitzel.