



DER BELIEBTE KLASSIKER UNTER DEN AUFLÄUFEN

# CREMIGES KARTOFFELGRATIN



Schicht für Schicht garniert mit Kartoffelscheiben, Creme und Käse kündigt an: Heute wird klassisches, beliebtes Kartoffelgratin serviert! Ob als Beilage oder Hauptspeise, der Auflauf weckt den Appetit und duftet bereits aus der Küche herrlich lecker.

## ZUTATEN (4-6 Portionen):

- » 400 g Sahne .....
- » 3 Lorbeerblätter .....
- » Muskatnuss .....
- » Meersalz, Pfeffer .....
- » 1 große Knoblauchzehe .....
- » 1 kg vorwiegend festkochende  
oder mehligkochende Kartoffeln .....
- » 150 g kräftiger Hartkäse  
(z. B. Gruyère) .....
- » 50 g Butter .....

- 01.** Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
- 02.** Sahne, Lorbeerblätter, 2-3 Msp. frisch geriebene Muskatnuss, 1-2 TL Meersalz und Pfeffer in einen Topf geben, Knoblauchzehe schälen und dazu pressen. Alles kurz aufkochen, dann sofort die Hitze reduzieren und vorsichtig unter gelegentlichem Rühren 15 Minuten weiter köcheln lassen.
- 03.** In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Käse frisch reiben. Die Hälfte der Butter in Flocken auf dem Boden einer Auflaufform verteilen. Lorbeerblätter aus der Sahne entfernen.
- 04.** Etwa  $\frac{1}{4}$  der Kartoffelscheiben auf dem Boden der Auflaufform verteilen. 1 Kelle der Gewürzsahne über die Kartoffelscheiben gießen und die nächste Lage Kartoffelscheiben in die Auflaufform geben. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis Sahne und



Kartoffeln aufgebraucht sind. Auch die letzte Lage sollte mit Sahne übergossen werden. Die restliche Butter in Flocken auf der obersten Kartoffelschicht verteilen. Zum Abschluss den Käse über die Kartoffeln streuen.

- 05.** Im heißen Ofen (Mitte) 40–45 Minuten garen. Dabei aufpassen, dass die oberste Schicht nicht zu dunkel wird. Das Gratin ist fertig, wenn die oberste Schicht eine leicht goldbraune Farbe zeigt und die Kartoffeln weich sind.

**GUTEN APPETIT!**