

Kartoffelgratin (4 Personen)

1 Kg.	Kartoffeln roh, in Scheiben geschnitten
100 gr.	Zwiebeln gehackt
2 Zehe	Knoblauch
40 gr.	Kochbutter
2 dl.	Milch
2 dl.	Vollrahm
100 gr.	Käse
	Salz, Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG

1. Geschälte Kartoffeln in 3- 4 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Die Butter erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauch darin dünsten.
3. Milch und Rahm zusammen beifügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
4. Die Kartoffeln begeben, mischen und ca. 10 min. kochen lassen. Die Hälfte des Reibkäses darunterziehen.
5. In Gratin form abfüllen und den restlichen Käse darüberstreuen.
6. Bei 180° C während ca. 60 min. backen, anschliessend den Backofen auf 220° C hochstellen und 15 Min. gratinieren.

Varianten:

Tomaten - Mozzarella:	Kartoffelgratin vor dem Backen mit Tomatenscheiben belegen, mit italienischen Kräutern bestreuen und mit Mozzarella überbacken.
Spinat:	Kartoffeln um 100 gr. reduzieren und 150 gr. Blattspinat mitdünsten.
Speck:	Kartoffeln um 100 gr. reduzieren und 120 gr. Speckwürfeli mitdünsten.