



Kartoffelgratin

PORTIONEN: 4 PORTIONEN

KARTOFFELN

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

1 kg Kartoffeln
(z.B. Annabell)

250 ml Milch

250 ml Sahne

2 Knoblauchzehen

Salz und Pfeffer

Rosmarin

6 EL Parmesan oder

Pecorino, frisch gerieben



Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden

Milch und Sahne miteinander vermischen

Knoblauch fein hacken und zu dem Milch-Sahne-Gemisch geben

Rosmarinnadeln fein hacken und ebenfalls dazugeben

Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Die Kartoffelscheiben mit dem Milch-Sahne-Gemisch aufkochen und ca. 10 min köcheln lassen und eine Auflaufform mit Butter ausstreichen

Die Kartoffelmasse hineinfüllen und mit dem geriebenen Käse bestreuen

Im vorgeheizten Backofen (220 Grad Ober- / Unterhitze)

ca. 15-20 min. überbacken

Lindchen
schmeckt