REZEPT

Kartoffelgratin

von Sabrina EINFACH

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
15 min	40 min	552 kcal	100

Zutaten

FÜR 100 PORTIONEN

25000 g	Kartoffel
6250 ml	Milch (2.5% Fett)
6250 ml	Rahm
50 St.	Knoblauchzehe
50 St.	Rosmarin
100 EL	Salz
100 TL	Pfeffer
200 EL	Käse zum Überbacken

Anleitung

1. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Milch, Rahm und den fein gehackten Knoblauch vermischen und mit den Kartoffelscheiben in einen Topf geben.
3. Salz, Pfeffer und Rosmarin nach Bedarf hinzufügen.
4. Alles zusammen aufkochen und unter Rühren ca. 15-20 Minuten kochen lassen bis die Kartoffelscheiben weich sind.
5. Alles in eine Auflaufform geben, mit Käse (und Paniermehl) bestreuen und für ca. 20 Minuten bei 220°C backen lassen.