REZEPT

Kartoffelgratin

von Sabrina EINFACH

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

Zutaten

FÜR 40 PORTIONEN

10000 g	Kartoffel
2500 ml	Milch (2.5% Fett)
2500 ml	Rahm
20 St.	Knoblauchzehe
20 St.	Rosmarin
40 EL	Salz
40 TL	Pfeffer
80 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.