REZEPT

Kartoffelgratin

von Sabrina EINFACH

15 min + 40 min 552 kcal 6

Zutaten

FÜR 6 PORTIONEN

1500 g	Kartoffel
380 ml	Milch (2.5% Fett)
380 ml	Rahm
3 St.	Knoblauchzehe
3 St.	Rosmarin
6 EL	Salz
6 TL	Pfeffer
12 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.