

Gratin Dauphinois (Kartoffelgratin)



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

BACKEN: ca. 35 Minuten

FÜR 4 Personen als Beilage

Gratinform von ca. 30×20 cm

Wenig Butter für die Form

4 dl Vollmilch

1 dl Vollrahm

1½ TL Salz

Wenig Muskatnuss, gerieben

20 g Butter

800 g mehligkochende

Kartoffeln, geschält, in feinen Scheiben

100 g Le Gruyère AOP, gerieben

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

ZUBEREITEN

Milch und Rahm mit Salz, Muskatnuss und Butter aufkochen. Kartoffeln dazugeben, unter Rühren 5 Minuten köcheln lassen. Kartoffelmasse in die vorbereitete Form füllen, Gruyère darübergerben.

BACKEN

In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 30–35 Minuten backen.

Tipp

- Gratinform mit einer halbierten Knoblauchzehe ausreiben.