

Kartoffelgratin

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

800 g Kartoffeln, festkochend
250 ml Milch
250 ml Sahne
2 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer
frischer Rosmarin
3 EL Bratöl
geriebener Käse



Zubereitung

Kartoffeln schälen und in 1 cm dünne Scheiben schneiden. Milch und Schlagsahne in einem Kochtopf vermischen, Knoblauch fein hacken oder pressen und unterrühren. Die Flüssigkeit mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und ein paar Rosmarinzwige dazugeben. Kartoffelscheiben in der Flüssigkeit aufkochen lassen und unter vorsichtigem Rühren für 10 Minuten köcheln lassen. Eine Auflaufform mit Bratöl ausstreichen, die Kartoffelmasse einfüllen, mit geriebenem Käse (z. B. Parmesan oder Pecorino) und Rosmarinzwigen bestreuen und für etwa 20 Minuten goldbraun überbacken.