

Kartoffelgratin

Zutaten:

Butter
400ml Sahne
1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer
Muskatnuss
150g Gruyère (alternativ Emmentaler, Edamer, ...)
1 kg mehliges Kartoffeln
TODO: Mehr Gewürze...

Zubereitung:

Ofenfeste Form einfetten. Sahne aufkochen und vom Herd nehmen. Den Knoblauch dazu pressen. Gewürze zufügen und 5 Minuten ziehen lassen. Nun kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Ofen auf 180° vorheizen. Den Käse reiben. Kartoffeln schälen und hobeln. Sahne, Käse und Kartoffelscheiben mischen und in die gefettete Form füllen. Etwa 40 Minuten backen.