

Kartoffelgratin (4 Portionen)

Zubereitung:

- 1** die Auflaufform mit einer Knoblauchzehe und der Butter ausreiben
- 2** Kartoffeln frisch schälen und kurz abwaschen und mit einem Hobel in dünne Scheiben (max. 1,5 mm) schneiden und in die Auflaufform schichten. (Nach dem Hobeln dürfen die Kartoffeln nicht mehr im Wasser liegen, da die Kartoffelstärke sonst verloren geht)
- 3** das Salz und den Muskat in die Milch geben, über die gehobelten Kartoffelscheiben gießen. Die Auflaufform sollte zu 2/3 gefüllt sein
- 4** Butterflocken darüber geben und im Backofen bei 170 °C ca. 70 min. backen

Zutaten:

- 1** Knoblauchzehe
etwas Butter zum Ausfetten der Form
- 1 kg** fest kochende Kartoffeln
- 500 ml** Milch 1,5 % Fett
- 10 g** Butter
etwas Salz und Muskatnuss

Rezeptberechnung (pro Portion):

Eiweiß	Fett	KH
9 g	7 g	42 g
BE	kcal	kJ
4	276	1154