

Zyklus 3

Gratin dauphinois

Für 4 Personen

1 ofenfeste Form von ca. 2 Liter Inhalt



Tipp

50 g geriebenen Gruyère AOP oder Sbrinz AOP vor dem Backen über den Gratin verteilen.

Zutaten

- Butter für die Form
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 800 g mehligkochende Kartoffeln

Guss:

- 3 dl Milch
- 2 dl Rahm
- 1 TL Salz
- Pfeffer, Muskatnuss



Zyklus 3

Zubereitung



- 1 Form bebuttern. Knoblauchzehe halbieren, die Form ausreiben.



- 2 Kartoffeln schälen und in gleichmässige Scheiben von 2–3 mm Dicke schneiden oder hobeln.



- 3 Kartoffelscheiben in die Form schichten.



- 4 Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Heissluft/ Umluft 160 °C) vorheizen.
Guss: Alle Zutaten gut verrühren, würzen.



- 5 Guss über die Kartoffeln giessen. Auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens ca. 40–50 Minuten backen.