

Gratin Dauphinoise

Zutaten (6 Personen):

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Ltr. Sahne
- 300 g Käse (mit hohem Fettgehalt)
- Salz
- Muskatnuss
- 1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden (evtl. mit einem Gurkenhobel). In einem Topf zusammen mit der Sahne (die Kartoffeln sollten leicht bedeckt sein) und der mit einem Teelöffel Salz zerriebenen Knoblauchzehe auf kleiner Flamme köcheln lassen. Immer wieder umrühren, es brennt leicht an!

Wenn die Kartoffeln weich sind mit Muskatnuss würzen und den Topf von der Flamme nehmen. Erst jetzt den geraspelten Käse dazugeben. Alles in eine feuerfeste Form füllen und gratinieren.

Quelle:

Tom Kellerhoff