

Kartoffelgratin „Spezial“

4-Personen

Zutaten:

- 600 - gr Kartoffeln mehlig kochend
- 3 - dl Rahm
- 1 - dl Milch
- 1 - Knoblauchzehe gepresst
- 1 - Zweig Thymian frisch (ganz belassen)
- 150 - gr Greyerzer Käse gerieben
- etwas - Pfeffer aus der Mühle
- etwas - Salz
- etwas - Aromat Streuwürze

- etwas - Muskatnuss
- etwas - Butter für die Gratinform



Zubereitung:

Den Backofen auf 140-Grad vorheizen.

Eine weite Gratinform ausbuttern. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben ziegelartig, überlappend in die ausgebutterte Gratinform schichten. Mit Aromat würzen.

In einer Pfanne den Rahm, die Milch sowie den Greyerzer Käse zusammen mit dem Knoblauch und dem Thymianzweig kurz aufkochen lassen.

Umrühren und auf kleinem Feuer abgedeckt ein paar Minuten leise köcheln. Den Thymianzweig entfernen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und den Guss über die Kartoffeln in der Gratinform giessen.

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene während 1 ¾ - 2 Stunden bei dieser tiefen Temperatur backen.

Sollte der Gratin wider Erwarten zu schnell Farbe annehmen, schützt eine Alufolie vor weiterer Bräunung.

Variante:

100 – 150 gr Speckwürfel kross braten und in der Gratinform vor dem zugeben des Gusses über die Kartoffelscheiben verteilen.

Sehr empfehlenswert – schmeckt sehr gut!