



LACOCINA
DIE KOCHSCHULEN

KARTOFFEL GRATIN

ZUTATEN

Für 4 Personen

- *500 g Kartoffeln*
- *1 Knoblauchzehe (gehackt)*
- *ca. 500 ml Sahne*
- *1 EL Olivenöl*
- *Muskatnuss*
- *Salz, Pfeffer*
- *Käse nach Belieben*

ZUBEREITUNG

Öl in einem Topf erhitzen, den Knoblauch darin anschwitzen lassen. Dabei darauf achten, dass keine Röststoffe entstehen. Sahne hinzugeben und zum Kochen bringen.

Muskatnuss hinein reiben und mit Salz und Pfeffer "über"-würzen, weil die Kartoffeln viel Geschmack aufnehmen.

Kartoffeln schälen und in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden.

In eine ofenfeste Form geben und mit der Soße übergießen. Mit Käse bestreuen. Bei 180 °C Umluft für etwa 45 min im Ofen garen.