

CREMIGES KARTOFFELGRATIN

Carola Beninga Adalbert-Kaiser-Straße 14 26188 Edewecht 01578 5139973 www.make-it-lecker.de www.pamperedchef.eu/beninga

Zutaten:

- 1,1 kg festkochende Kartoffeln, geschält
- 200 ml Sahne
- 240 ml Milch
- 1–2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 rote Zwiebeln, hauchdünn gehobelt
- 100 g Schinkenwürfel
- ca. 140 g geriebener Käse (z. B. Gouda, Emmentaler oder Bergkäse)
- 1–2 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- ¾ TL frisch geriebene Muskatnuss



Zubereitung

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Ofenmeister nicht einfetten (es sei denn, er ist nagelneu).

Kartoffeln in sehr dünne Scheiben hobeln (1–2 mm).

Je dünner die Scheiben, desto cremiger wird das Gratin.

Sahne, Milch, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat gut verrühren.

Kartoffeln mit roten Zwiebeln und Schinkenwürfeln locker im Ofenmeister verteilen.

Die Soße gleichmäßig darüber gießen.

Geriebenen Käse gleichmäßig auf dem Gratin verteilen.

Backen ohne Deckel

Auf der unteren Schiene ca. 65–75 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Das Kartoffelgratin ca. 8–10 Minuten ruhen lassen, dann servieren.

Tipp von mir:

- Für extra Röstaromen die Temperatur in den letzten 5–10 Minuten auf 220 °C erhöhen
- Perfekt als Hauptgericht mit Salat oder als Beilage zu Fleisch & Fisch
- Ideal zum Vorbereiten – aufgewärmt schmeckt es fast noch besser

