

Zutaten

4 Portionen

1 ofenfeste Form von ca. 2 l Inhalt

800 g mehligkochende* Kartoffeln

3 dl Milch

3 dl Rahm

1 – 2 Knoblauchzehen, gepresst, nach Belieben

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

50 – 100 g Gruyère AOP, gerieben

Butterflöckli, nach Belieben



Zubereitung

Zubereiten: 20min

Kochen / Backen: 50min

Auf dem Tisch in: 1h10min

1. Alle Zutaten bereitstellen. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 160°C). Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmässige Scheiben von 2–3 mm schneiden oder hobeln.
2. Kartoffelscheiben in die Form schichten.
3. Milch, Rahm und nach Belieben Knoblauch mischen, würzen.
4. Guss über die Kartoffeln giessen. Die Kartoffeln sollten dabei ganz bedeckt sein, da sie sonst braun werden.
5. Auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens ca. 40–50 Minuten backen. Garprobe: Mit einem Messer in eine Kartoffelscheibe stechen. Kann es ohne Widerstand herausgezogen werden, sind die Kartoffeln gar.
6. Ofentemperatur auf 220°C/200°C erhöhen. Käse und nach Belieben Butterflöckli über den Gratin verteilen und in der oberen Hälfte des Ofens ca. 10 Minuten überbacken, heiss servieren.

*Werden festkochende Kartoffeln verwendet, kann die Flüssigkeit um 1–2 dl verringert werden.

1 Portion enthält: Energie: 1805kJ / 431kcal, Fett: 26g, Kohlenhydrate: 37g, Eiweiss: 12g