

KARTOFFELGRATIN MIT SPECK



500 g Kartoffeln
100 g Feine Speckwürfel
Butter
Knoblauchzehe
125 ml Milch
125 ml Schlagobers
Parmesan oder Tiroler Bergkäse gerieben
Salz, Muskatnuss

1. Für das Kartoffelgratin die Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Milch und Schlagobers aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3. Die Backform mit der etwas zerdrückten Knoblauchzehe und Butter einfetten.
4. Die Kartoffeln in die Form schichten und mit dem Milch-Sahne-Gemisch übergießen. Die Feinen Speckwürfel und den geriebenen Käse darüber verteilen. Im vorgeheizten Rohr bei 180°C ca. 60 Minuten backen.