

Kartoffelgratin mit Käse überbacken



ZUTATEN

1 kg Kartoffeln vorwiegend festkochend geschält wiegen
350 ml Milch
250 ml Kochsahne
3 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
2 TL Salz
½ TL Muskat
½ TL Pfeffer
50-100 g magere Schinkenwürfel optional 50-100 g Käse nach Wahl zum Überbacken 1 EL Butter

1. Kartoffel schälen und mit einem Hobel oder einem Messer in ca. 2-3 mm feine Scheiben schneiden.
2. Zwiebel in kleine Stücke hacken.

Zubereitung

1. Im Topf oder in der Pfanne Butter schmelzen lassen und die Zwiebel für 2 Minuten auf mittlerer Hitze anbraten. Wenn du das Kartoffelgratin mit mageren Schinkenwürfeln zubereiten möchtest, dann kommen diese bereits hier in die Pfanne bzw. in die Topf.
2. Knoblauchzehen pressen, hinzugeben und für weitere 1-2 Minuten anbraten.
3. Mit Milch und Sahne aufgießen und aufkochen lassen.
4. Währenddessen die Gewürze einrühren und die dünnen Kartoffelscheiben in die Soße geben.
5. Den Topf bzw. die Pfanne abdecken und alles auf niedriger Hitze für 10 Minuten köcheln lassen.
6. Den Ofen kannst du an der Stelle schon auf 210 Grad (Umluft) vorheizen.
7. Kartoffel in eine Ofenfeste Form geben und mit der Soße übergießen. Nicht wundern, wenn die Soße nun etwas dick geworden ist. Das liegt an der ausgetretenen Stärke der Kartoffeln.
8. Ggf. mit noch mehr Gewürzen abschmecken, mit Käse bedecken und für 15-20 Minuten backen.