

Kartoffelgratin

Mehr als eine Beilage

Zutaten

600 g	Kartoffeln, festkochend
3 dl	Milch
1,5 dl	Rahm
100 g	Lauch
1 Stk	Knoblauchzehe
	Salz
	Muskat
	Pfeffer
50 g	Parmesan, gerieben
wenig	Olivenöl

Kartoffeln

... gibt's in allen Formen und Farben und werden überall auf der Welt angebaut. Zur Unterscheidung bei der Verwendung werden sie in Kochtypen unterteilt: festkochend, vorwiegend festkochend, vorwiegend mehligkochend und mehligkochend.

Zubereitung

Vor-/Zubereitung: 30 Minuten
Backzeit: 20 Minuten bei 180 °C

Kartoffeln waschen, schälen, in Scheiben schneiden. Lauch längs halbieren, in Streifen schneiden. Knoblauch schälen, fein hacken. Milch, Rahm, Knoblauch und Gewürze in einem grossen Topf aufkochen. Kartoffeln begeben und bissfest garen. Zum Schluss den Lauch untermischen, abschmecken und alles in eine Gratinform abfüllen. Mit Reibkäse bestreuen, etwas Olivenöl drüber träufeln und im Ofen backen.

Weitere Rezepte auf
www.lifechannel.ch/kochtipp