

# Gratinierte Kartoffeln / Kartoffelgratin



## Zutaten:

- 400 g Kartoffeln, vorwiegend festkochende
- 1/2 Zwiebel
- 150 ml Sahne
- 200 ml Brühe
- 50 g Hartkäse
- 1 Messerspitze Knoblauch
- Salz, Pfeffer, Muskat

## Zubereitung:

Kartoffel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in einem Topf glasig dünsten, Kartoffel hinzugeben, kurz mitdünsten und mit Brühe ablöschen. Nun die Kartoffeln unter ständigem rühren gar werden lassen. Sahne nach und nach hinzu geben und weiter rühren.

Die Kartoffeln dürfen nicht am Boden ansetzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Wenn die Kartoffeln fast weich sind herausnehmen und in feurfeste Formen abfüllen. Mit geriebenen Käse bestreuen und bei 160 ° C im Ofen überbacken (Wenn der Gulasch noch am schmoren ist, dann können die gratinierte Kartoffeln noch warten. Sie brauchen ca. 10 min im Ofen)

