



Kartoffelgratin

Zutaten (für 2 Portionen):

Butter

1 kl. Knoblauchzehe

400 g Kartoffeln

125 ml Sahne

125 ml Milch

Salz und Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

1/2 EL Gemüsebrühepulver.

Eine Steingut-Ofenform mit Butter einfetten. Den Knoblauch schälen. Entweder fein würfeln und in der Form verteilen oder direkt in die Form pressen.

Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden.

Die Hälfte der Kartoffelscheiben in die Form schichten. Mit Salz und frisch geriebenem Muskat leicht würzen, anschließend die restlichen Kartoffeln darauf schichten. Die Sahne und die Milch mischen. Mit dem Gemüsebrühepulver, Salz, Muskat und Pfeffer kräftig würzen. Diese Mischung über die Kartoffeln geben.

Butterflöckchen auf dem Gratin verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 1 Stunde backen.

Heiß servieren.