



Kartoffelgratin dauphinoise

TT. S. 222

Wenn der Ofen noch heiss ist vom Osterzopf backen, nutze die Energie und bereite einen Gratin zu.



Menge für 4
Personen

Zutaten

Zubereitung



1 EL Butter
1 Knoblauch
800 g Kartoffeln,
festkochend
3 dl Milch
3 dl Rahm
1 KL Salz
wenig Pfeffer, Muskat

Erstelle das Mise en place (MEP)

Alles abwägen, abmessen.

Die Kartoffeln waschen und schälen.



Gratinform vorbereiten:

1) Knoblauch quetschen

2) Knoblauch schälen

3) Knoblauch sehr fein schneiden



4) Mit dem 2. Knoblauch die Form austreichen

5) Die Form mit der Butter ausbuttern



Kartoffeln waschen, schälen

in hauchdünne Scheiben schneiden, in Gratinform füllen

Ofen vorheizen 180°C



Guss vorbereiten:

Milch und Rahm plus alle Gewürze in den Messbecher geben, rühren



Guss über den Gratin giessen.

Evt. noch etwas Reibkäse darüber streuen.

**Backen – ca. 50 Min.
Ofenmitte bei 180°C**

Dazu passt:

ein bunter Frühlingsalat mit frischen Geisseblüemli

Gänseblümchen enthalten viele Wirkstoffe, die sich positiv auf unsere Gesundheit auswirken können ... und sie sehen schön aus im Salat.

Achte darauf, dass du auf einer hundefreien Wiese pflückst.



und hier geht's zum Video mit Meta Hiltbrand

