

Kartoffelgratin

Hinweise:

- Rezept von Streni
- Ofen 200°C

Zutaten:

- 500g Kartoffeln
- 50g Butter
- 100g Emmentaler
- 250ml Sahne
- Salz, Muskat

Zubereitung

- Kartoffel schälen und in Scheiben hobeln
- Butter in Auflaufform zerlassen
- Kartoffeln und Emmentaler drauf schichten
- Sahne mit Salz und Muskat verquirlen und über die Kartoffeln geben
- Dabei 2cm freilassen weil die Sahne aufsteigt
- 40min im Ofen backen