

Kartoffelgratin

Andreas

January 9, 2026

Gesamtzeit: 2h

1.2 kg	festkochende Kartoffeln
5 dl	Rahm
1.5 TL	Salz
3	Knoblauchzehen
wenig	Pfeffer + Muskatnuss

1. Backofen auf 260°C vorwärmen
2. Kartoffeln schälen und in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden
3. Gratinform mit Butter fetten
4. Kartoffeln in die Form geben, Knoblauch pressen, Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben
5. 2.5 dl Rahm dazugeben, gut vermischen
6. Flachstreichen, restlichen Rahm dazu geben
7. Gratin in die Mitte des Backofens stellen, auf 240°C stellen
8. Nach 10min Backofen auf 220°C stellen
9. Nach 20min Backofen auf 180°C stellen
10. Nach 40min ist der Gratin parat, auf 120° stellen bis zum Essen