\*\* Arche Quinoa Auflauf

------------------------------------------------------------

\* Zutaten:

\* 800 g Kartoffeln

\* 200 g Schlagsahne

\* Salz, Pfeffer

\* Fett für die Gratinform

\*\* Zubereitung:

------------------------------------------------------------

Den Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 180°C) vorheizen. Kartoffeln putzen, waschen und schälen. Die geschälten Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Kartoffelscheiben schuppenförmig in eine gefettete Gratinform (1 Liter Inhalt) schichten. Sahne mit Salz und Pfeffer würzen. Auch eine Prise frisch geriebene Muskatnuss passt wunderbar zum Gratin. Mit einem Schneebesen verrühren. Tipp: Alternativ kann die Hälfte der Sahne durch Milch ersetzt werden. Das spart Kalorien. Die gewürzte Sahne über die Kartoffeln gießen. Anschließend Kartoffelgratin im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten goldgelb backen.