



Kartoffelgratin

fuer 4 Personen

Zutaten

Muskatnuss
Salz
1/4 l Sahne, suess
20 g Butter
500 g Kartoffeln

Die Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit der Butter ausstreichen, die Kartoffelscheiben dachziegelartig einschichten, die Sahne mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss aufkochen und darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 25 - 25 Minuten goldbraun überbacken.