Kartoffelgratin

fuer 4 Personen

Zutaten

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

Kartoffeln schaelen und in sehr duenne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit der Butter ausstreichen, die Kartoffelscheiben dachziegelartig einschichten, die Sahne mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss aufkochen und daruebergiessen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf dem 2. Einschub von unten 20 - 25 Minuten goldbraun ueberbacken.