Einfacher Kartoffelgratin

5 dl Gemüsebouillon
4 ½ dl Halbrahm
2-3 Knoblauchzehen, gepresst
Pfeffer, Muskat

zusammen aufkochen, über die Kartoffeln giessen, die Kartoffeln sollen $\frac{3}{4}$ hoch mit Flüssigkeit bedeckt sein (evtl. wenig Milch oder Rahm dazu giessen)

Gratinieren

Ofenmitte

200 °C (Heissluft 180 °C)

45-60 Min.

Mit einem spitzen Messer in die Kartoffeln stechen, um den Garpunkt zu kontrollieren

100 g Reibkäse aus der Bergregion

15 Min. vor Ende der Garzeit über den Gratin streuen

2 ½ kg Kartoffeln

waschen, schälen, in feine Scheiben hobeln, in eine Gratinform schichten

Geeignet für: vegetarisch

Schwierigkeitsgrad: mittlere Anforderung