

# Einfacher Kartoffelgratin

2 ½ kg Kartoffeln

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

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

**Geeignet für:** vegetarisch

**Schwierigkeitsgrad:** mittlere Anforderung