

Gratin Dauphinois

(für 4 Personen)

Backofen auf 200°C vorheizen

1-2 Knoblauchzehen	schälen, halbieren, Gratinform ausreiben
800 g Kartoffeln	waschen, schälen, abspülen, in feine Scheiben schneiden oder hobeln
3 dl Milch	
2 dl Halbrahm	
½ -1 KL Salz	
wenig Pfeffer, Muskat	aufkochen Kartoffelscheiben knapp weich kochen Kartoffeln und Milch-Rahmgemisch in die Gratinform leeren
geriebener Greyerzer	darüberstreuen 30-40 min backen

