



Gratin dauphinois

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

📅 Backen: ca. 70 Min.

🥕 vegetarisch

Portion (1/4): 450 kcal, F 29 g, Kh 37 g, E 9 g

Zutaten

für 6 Personen

1.5 Knoblauchzehe

1200 g mehlig kochende Kartoffeln

2.25 TL Salz

wenig Pfeffer

6 dl Milch

2.25 dl Rahm

0.75 TL Salz

wenig Muskat

2.25 dl Rahm

Und so wirds gemacht:

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Knoblauch längs halbieren, Form damit ausreiben.
2. Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben hobeln, in eine Schüssel geben, würzen. Kartoffeln lagenweise in die vorbereitete Form schichten.
3. Milch, Rahm, Salz und Muskat gut verrühren, über die Kartoffeln giessen.
4. Backen: ca. 50 Min. in der Mitte des Ofens.
5. Rahm über den Gratin giessen. Fertig backen: ca. 20 Minuten.

Form: Für eine weite ofenfeste Form von ca. 2 Litern, gefettet

Passt zu: Salat, grilliertem oder gebratenem Fleisch.

Gratin boulangère: 2 Zwiebeln in Ringe schneiden, zwischen den Kartoffeln verteilen. Statt Milch und Rahm 5.5 dl Gemüsebouillon verwenden. Alle Flüssigkeit auf einmal dazugiessen, sodass die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Backen: ca. 35 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Gratin savoyard: 120 g geriebener Gruyère lagenweise mit den Kartoffeln einschichten. Statt Milch und Rahm 5.5 dl Gemüsebouillon verwenden. Backen: ca. 35 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.
