



## Kartoffelgratin Dauphinois

Zutatenliste (6 Personen)

1 kg Kartoffeln  
1 Knoblauchzehe, in hauchdünne Scheiben  
500 ml Sahne  
1 EL Butter  
Salz und Pfeffer  
Muskatnuss

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und schälen. Dann die Knollen in ganz feine Scheiben hobeln, sodass man fast durchschauen kann.

Eine Gratinform, die schön groß ist oder zwei kleine mit etwas Butter ausfetten und ein paar Knoblauchscheibchen auf den Boden legen. Dann so viel von der Sahne hineingießen, dass der Boden bedeckt ist. Die Sahne etwas salzen und pfeffern und mit Muskat würzen.

Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Bei Umluft ist es hier noch nicht nötig.

Nun Kartoffelscheiben einlegen, möglichst aber getrennt, nicht zusammenhaftend, damit die Sahne schön überall hin kann. Von den dünnen Scheibchen immer 2 bis 3 Lagen machen, dann gut Salz und Muskat, ein wenig Knoblauch, etwas Pfeffer und Sahne darüber geben. Dann die Scheiben in die Sahne drücken, sodass sie wirklich überall bedeckt sind. Nun kommt die nächste Lage, diese immer wieder in die Sahne drücken. Sollte die Sahne nicht ganz reichen, kann man mit etwas Milch auffüllen. Wenn alles in der Form ist, sollte die Sahne gerade über den Kartoffelscheibchen stehen.

Nun die Butter in kleinen Flöckchen schön verteilt daraufsetzen und alles noch einmal ein wenig salzen.

Das Gratin auf unterer Schiene bei 150 °C für eine Stunde mit Umluft in den Backofen stellen. Je nach Ofen kann es auch etwas länger sein. Der Auflauf ist fertig, wenn beim Hineinstecken nur noch sehr wenig Widerstand zu spüren ist, dann sind die Kartoffeln schön weich und cremig.

**Guten Appetit!**