

Rezept von Marion Michels

POMMES GRATIN CLASSIC FÜR 1 PERSON ALS BEILAGE

ZUTATEN

- 1 ofenfestes Förmchen
- 1 grosse, festkochende Kartoffeln, z. B. Désirée geschält, in feine Scheiben geschnitten
- Wenig Butter zum Ausbuttern
- Wenig Knoblauch, geschält, fein gehackt
- Wenig Thymian, gezupft
- 1 El Parmesan, fein gerieben
- Pfeffer aus der Mühle
- 1/2 dl Halbrahm

GARNITUR

- 1 Thymianzweig



ZUBEREITUNG

Die ofenfeste Form ausbuttern, den Ofen auf 200°C vorheizen. Den Knoblauch und den Thymian am Boden verteilen, die Kartoffel fächerförmig in das Förmchen legen und mit dem Käse bestreuen. Mit Pfeffer würzen, mit dem Rahm aufgiessen und 15–20 Minuten gratinieren. Mit dem Thymianzweig garnieren.

Die perfekte Beilage zu allen Fleischgerichten, aber auch im Solo ein verführerischer Genuss. Als Hauptgericht die Menge entsprechend vergrössern.