

KARTOFFELGRATIN

8 PERSONEN

Gratinform

ZUTATEN

KARTOFFELGRATIN

- 1,5 kg Kartoffeln, festkochend, geschält
- 1 l Gemüsebouillon
- 5 dl Halbrahm
- 150 g Sbrinz, gerieben
- 2 Knoblauchzehen, geschält, fein gehackt
- 3 Lauchzwiebeln, gewaschen, in feine Streifen geschnitten
- 2 Ei Thymian, gezupft
- Butter zum Ausbuttern
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

KARTOFFELGRATIN

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Die Gratinform ausbuttern. Die Hälfte der Kartoffelscheiben auf dem Boden verteilen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Den Knoblauch, die Lauchzwiebeln und den Thymian gleichmässig über die Kartoffeln streuen und mit der zweiten Hälfte der Kartoffelscheiben abdecken und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Mit der Gemüsebouillon begiessen und ca. 60 Minuten garen. Bei Bedarf wenig Flüssigkeit abschöpfen, mit dem Käse bestreuen und mit Rahm auffüllen. Im Ofen gratinieren, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Rezept von Marion Michels

