



Für weitere  
Rezeptideen  
**melde dich  
bei mir.**





Arbeitszeit

25 Min.



Gesamtzeit

1 Std. 10 Min.



Portionen

6 Portionen

## Zutaten

**1200 g** Kartoffeln, in dünnen Scheiben (3 mm)

**1 TL** Salz

**100 g** Gruyère Käse, in Stücken (2-3 cm)

**1 Prise** Pfeffer

**1 Stk.** Knoblauchzehe

**1 Prise** Muskat

**400 g** Sahne

Kartoffel-gratin



1. Backofen auf 200°C vorheizen. Kartoffelscheiben in einer Auflaufform (30 x 25 x 6 cm) verteilen.
2. Gruyère in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 7** zerkleinern und umfüllen.
3. Knoblauch in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
4. Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat zugeben und **10 Sek./Stufe 3** vermischen. Sahne über die Kartoffelscheiben in der Auflaufform gießen, mit zerkleinertem Käse bestreuen, ca. 45 Minuten (200°C) backen und servieren.

Hier geht's zum Rezept  
auf Cookidoo®



**thermomix**  
VORWERK