



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)

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

1 Stk. Knoblauchzehe

400 g Sahne

1 TL Salz

1 Prise Pfeffer

1 Prise Muskat

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®*

