

Französisches Kartoffelgratin

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

70
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

900 g festkochende Kartoffeln
400 ml Sahne
1 Knoblauchzehe
250 g Gruyère oder Gratinkäse
3 Prise(n) Salz/Pfeffer/Muskatnuss
3 Schuss Weißwein
1 Lorbeerblatt

Zubehör

Auflaufform
Alufolie

Ein wunderbar einfaches und authentisches Gericht. Genau so kommt es in Nord-Frankreich auf den Tisch. Schnell gemacht und einfach unbeschreiblich lecker. Eine perfekte Beigabe für Fleisch oder Fisch.

Ich mache meistens gleich etwas mehr Gratin. Es hält sich wunderbar eine Nacht abgedeckt im Ofen und kann am nächsten Tag einfach wieder aufgewärmt werden.

- 1 -

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

- 2 -

Kartoffeln schälen, der Länge nach halbieren und in dünne Scheiben schneiden (die geschnittenen halben Kartoffeln in ihrer Form lassen und nicht auseinander zupfen).

- 3 -

Knoblauchzehe halbieren und Auflaufform großzügig einreiben.

- 4 -

Geschnittene Kartoffelhälften nebeneinander in die Auflaufform legen. Wenn der Boden bedeckt ist, einfach die restlichen Kartoffeln darauf legen.

- 5 -

Sahne und Wein über die Kartoffeln geben. Lorbeerblatt in die Mitte stecken.

- 6 -

Ordentlich salzen, pfeffern und Muskatnuss darüber reiben.

- 7 -

Gratinkäse über die Kartoffeln streuen und in den heißen Ofen geben.

- 8 -

Nach 20 Minuten mit Alufolie abdecken, damit das Gratin nicht zu dunkel wird.