



## Kartoffelgratin

Zutaten für 4 Personen

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zubereitungszeit : 15 Minuten + ca. 40 Minuten backen



<b>750 gr</b>	Kartoffeln
<b>2 Stk</b>	Knoblauchzehen
<b>2,5 dl</b>	Rahm
<b>2,5 dl</b>	Milch
<b>50 gr</b>	geriebener Greyerzer Salz, Pfeffer, Muskat

### Zubereitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Kartoffeln schälen und in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden.

Knoblauch dazupressen. Rahm, Milch und Greyerzer dazugeben und mischen. Mit Salz Pfeffer und Muskat würzen.

In eine ofenfeste Form von ca. 20 x 25 cm geben, bei 200 °C ca. 40 Minuten backen.