



## Gratin dauphinois

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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



<b>20 g</b>	Butter	Auflaufform einfetten
<b>1 TL</b>	Knoblauchsatz	darüber streuen
<b>800 g</b>	Kartoffeln	schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. In Auflaufform geben und darüber streuen
	Salz, Pfeffer, Muskat	
<b>2</b>	Eier	
<b>1 lt</b>	Milch	in einem Topf gut verrühren,
<b>60 g</b>	Gruyère Käse gerieben	darüber giessen, so dass die Kartoffeln knapp bedeckt sind
<b>40 g</b>	Butter	Flöckchen obenauf setzen und
<b>60 g</b>	Gruyère Käse gerieben	mit Käse bestreuen

Den Auflauf mit Deckel oder Alufolie zugedeckt im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 100 Minuten bei 200°C (Gas: Stufe 4) backen.

Nach 80 Minuten den Deckel oder die Alufolie entfernen, damit der Gratin Farbe bekommt. Heraus nehmen und servieren.