



Wickes Kartoffel Gratin

Zutaten:

1 kg festkochende Kartoffeln

50 g Butter

1 Knoblauchzehe

150 g geriebener Käse

2 Eier

125 ml Sahne

375 ml Milch

1 TL Salz

½ TL Pfeffer

1 Msp. Muskat

Zubereitung:

Eine flache Auflaufform mit der Knoblauchzehe ausreiben und mit der Hälfte der Butter ausfetten.

Die Kartoffeln in Scheiben abwechselnd mit dem Käse einschichten. Eier, Sahne, Milch und Gewürze verquirlen, über die Kartoffeln gießen, die restliche Butter in Flöckchen aufsetzen.

Im vorgeheizten Ofen bei 240 °C zunächst 15 Minuten garen.

Anschließend den Ofen auf 200 °C zurückschalten und 35 Min. überbacken.