

# Gratin dauphinois mit Zucchetti von Urs Wernli

Mengen für 10 Personen

Quelle: Basis: Betty Bossy Gratin dauphinois

Gewürze: Pfeffer, Salz, Muskatnuss

Ausrüstung: Messbecher, Gratinform, feine Raffel (Äpfel, Käse..), Messer, Mixer, Schüssel, Knoblauchpresse, Küchenwaage, Rüstmesser, Sparschäler, Schneidebrett

1.6 kg Kartoffeln mehligkochend	Schälen In 2mm dicke scheiben schneiden
3.0 Stück Zucchetti	Schälen In 2mm dicke scheiben schneiden
1.0 EL Butter	Für die Gratinform, weich
3.0 Stück Knoblauchzehen	Für die Gratinform; gepresst
2.5 TL Salz	Kartoffeln und Zucchetti würzen
7.5 dl Milch	Für den Guss
3.75 dl Vollrahm	Für den Guss
2.0 Stück Knoblauchzehen	Für den Guss; gepresst
1.0 g Muskatnuss	Für den Guss; nach eigenem ermesen zugeben
125 g Greyerzer	Für den Gratin, gerieben
1.0 g Pfeffer	Für den Guss; nach eigenem ermesen zugeben
* 3.75 g Salz	Für den Guss

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Butter in Ofenfeste Gratinform geben

Knoblauch für die Gratinform hinzupressen

Ofenfeste Gratinform mit der Butter und Knoblauch gut einreiben (auch Ecken und Ränder)

Kartoffel- und Zucchettischeiben in die eingefettete Form legen (je nach Anspruch schon geordnet/geschichtet oder chaotisch)

Guss:

Alle Zutaten für den Guss in einen Messbecher (oder sonstiges ausreichend grosses Gefäss) geben

Mit dem Mixer alles gut mischen (Achtung bei kalter Milch / Rahm länger mischen bis sich das Salz löst)

Guss über die Kartoffeln / Zucchetti in der Form giessen

Den geriebenen Gruyère gleichmässig darüberstreuen

ca. 1h in der Mitte der auf 180°C Umluft vorgeheizten Ofens (Wichtig: bei Schichtdicken >5cm verlängert sich die Backzeit)