

Kartoffel-Gratin Rigi21 von André Marty

Mengen für 10 Personen

Lecker, gelingt immer.

Ausrüstung: Gratinform

2.0 kg Kartoffeln mehligkochend	geschält und hauchdünn in Scheiben geschnitten.
3.0 dl Rahm	
3.0 dl Milch	
2.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst.
120 g Reibkäse	
5.0 g Muskatnuss	
10 g Pfeffer	
20 g Salz	
250 g Reibkäse	
8.0 ml Öl	

Alles bis und mit Salz in einer Schüssel vermengen und dann in eine ausgebutterte Gratinform geben. Gut festdrücken, so dass die Flüssigkeit oben auf schwimmt. Mit Reibkäse bestreuen und Olivenöl beträufeln. Bei 180 Grad 40 Minuten backen, danach bei 220 Grad 10 Minuten gratinieren und dann kurz abstehen lassen.