

# Kartoffelgratin von Kiwi

Mengen für 10 Personen

2.0 kg Kartoffeln festkochend	schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln
6.0 dl Bouillon (flüssig)	darübergiesen
3.0 dl Rahm	pro Blech ca. 2kg Kartoffeln, 6dl Bouillon, 3dl Rahm
300 g Reibkäse	darüberstreuen
20 g Butter	in Flocken darüberstreuen und in unterer Ofenhälfte bei 200 - 220°C 30 - 45 min backen