

Kartoffelgratin

von Corinne Kälin

Mengen für 10 Personen

| | |
|-------------------------------|--|
| 40 g Butter | Mit der Butter die Gratinform einfetten und Kartoffelscheiben lagenweise in die Form legen. |
| 1.5 kg Kartoffeln festkochend | schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln |
| 1.0 Stück Zucchetti | schälen, in dünne Scheiben schneiden und zwischen die Kartoffeln legen. |
| 1.0 g Pfeffer | zwischendurch die Kartoffeln mit Pfeffer, Aromat und Muskatnuss (oder Kartoffelgewürz) würzen |
| 2.0 dl Bouillon (flüssig) | mit der Milch/Rahmmischung vermischen |
| 7.0 dl Milch | noch besser, wenn die Hälfte mit Rahm ersetzt wird. und dann die Flüssigkeit über den Gratin verteilen, so dass die Kartoffeln bedeckt sind. |
| 300 g Reibkäse | darüberstreuen In den Ofen schieben und bei 180° ca. 40 Min. backen. Falls der Gratin zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken und fertig backen. |