

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
3.0 dl Bouillon (flüssig)	mit der Milch/Rahmmischung vermischen
6.0 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.