

Rezept von ÜberSee-Mädchen

Kartoffelgratin mit Sahne

für 4 Portionen
fertig in ca. 1 Stunde (davon nur 15 Min. aktiv)

Zutaten / Du brauchst:

600 g festkochende Kartoffeln
200 ml Sahne
etwas frisch geriebene Muskatnuss
Salz und Pfeffer



Foto und Rezept: Isabelle Arndt

Zubereitung / Los geht's!

- 1 Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Sie sollte beim Abschmecken schön würzig schmecken. Wer mag, kann auch eine Knoblauchzehe hinein reiben.
- 3 Kartoffelscheiben mit Sahne mischen. In eine Auflaufform schichten und für mindestens 45 Minuten backen, bis die oberen Scheiben leicht gebräunt sind.

Mehr leckere Rezepte von Isabelle findest du auf ihrem Foodblog
uebersee-maedchen.de

Blog
Küche
Guten Hunger wünscht die