



Kartoffelgratin

Zutaten

für 6 Personen

100 - 150 g Gouda

1200 g Kartoffeln

200 g Sahne

100 g Milch

1,5 TL Salz

1 TL Pfeffer

3 Prisen Muskat

Nützliches Zubehör

Ofenhexe
Küchenhobel
Große Nixe
Microplane-Reibe
Kuchengitter
Ofenhandschuhe



Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen (200 °C).
Den Käse reiben (10 Sek./St. 6) und in eine separate Schüssel geben.
2. Die Kartoffeln schälen und mit dem Küchenhobel auf Stufe 3 in Scheiben hobeln.
3. Die Kartoffelscheiben für 10 Minuten in der Sahne-Milch-Gewürz-Mischung garen
(10 Min./100 °C/Linkslauf/St. 1).
4. Alles in die Ofenhexe geben und nach Belieben mit dem geriebenen Käse bestreuen.
Auf der untersten Schiene für 25 Minuten überbacken. Die Form auf ein Kuchengitter geben und das Gratin als Beilage heiß servieren.

Lasst es euch schmecken!

Die Angaben in den Klammern beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix.



Julia Will
Selbständige Beraterin für Pampered Chef
mail@frau-will.de · www.frau-will.de
<https://will.shop-pamperedchef.de/willkommen/>