



## Kartoffelgratin - 4 Portionen, 1 Stunde

### 1

Die Kartoffeln erst schälen, danach abspülen und anschließend mithilfe des Küchenhobels zu dünnen Scheiben verarbeiten.

### 2

Pecorino mit der Käseibe fein reiben. Knoblauch abziehen, eine Knoblauchzehe nach der anderen mit der Knoblauchpresse zerdrücken, zu der Sahne geben, Muskatnuss darüberreiben und verrühren. Den Backofen vorheizen (200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4).

### 3

Eine große Gratinform (Ø 30 cm) oder kleine Auflaufformen (Ø ca. 14 cm) mit Butter einfetten. Jetzt werden die Kartoffelscheiben zusammen mit dem geriebenen Käse (etwas zum Gratинieren beiseite stellen) ziegelartig in der Form aufschichten. Pfeffer und Salz darüber geben.

### 4

Das Sahne-Knoblauch-Gemisch über die Kartoffeln geben und darauf kleine Butterflöckchen verteilen. Mit dem restlichen Pecorino abschließen.

### 5

Nun das Kartoffelgratin in den vorgeheizten Backofen geben: Wurden kleine Formen verwendet, braucht das Gratin etwa 40 Minuten, bei einer großen Auflaufform benötigt es 50 Minuten. Nach 30 Minuten Backzeit werden die Thymianzweige auf das Kartoffelgratin gegeben.

## ZUTATEN

- 1 Kilogramm Kartoffeln (festkochend)
- 100 Gramm Pecorino oder Parmesan
- 5 Knoblauchzehen (frisch)
- 350 Gramm Kochsahne (15 % Fett; oder Sahne und Milch gemischt)
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Butter
- 4 kleine Zweige Thymian
- Butter für die Auflaufform
- 1 Prise Muskat

REZEPT - KARDAMOM-GRIESSNOCKERL