



Kartoffelgratin aus Frankreich

Gratin dauphinois – so heißt diese französische Spezialität, die nicht nur als Beilage zu verschiedenen Fleischarten passt, sondern auch als Hauptspeise mit Blattsalat vorzüglich schmeckt. Wir haben das Rezept für diesen simplen Klassiker aus dem Land der Feinschmecker mitgebracht.



Zutaten (für 4 Personen)

250 ml Milch
250 ml Schlagobers
Salz, Pfeffer
Muskatnuss gerieben
1 EL gehackter Thymian 800 g Kartoffeln
1/2 Knoblauchzehe
50 g Emmentaler, gerieben 2 TL Butterflöckchen



Zubereitung

Backrohr auf 200° Ober-/Unterhitze oder 180° Umluft vorheizen.
Die Milch und das Schlagobers in einem Topf auf 2/3 der Flüssigkeit einkochen. Kräftig mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und 1 EL gehacktem Thymian würzen.

800 g Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Auflaufform (700 ml Inhalt) mit der halben Knoblauchzehe gut einreiben, mit Butter einfetten. Die Kartoffeln überlappend einschichten, mit der Milch-Obers-Mischung übergießen und mit dem geriebenem Emmentaler und den Butterflöckchen bestreuen.

Im vorgeheizten Backrohr auf der mittleren Schiene 30-35 Min. backen. Eventuell kurz vor Ende der Garzeit mit Alufolie abdecken. Bon appétit!