



## KARTOFFELGRATIN

**Zutaten für 4 Portionen als Hauptgericht:**

**Für 6-8 Portionen als Beilage:**

- 1 kg Kartoffeln ungeschält
- 200ml Milch, 1,8% Fett
- 200ml Kochobers
- 200g Frischkäse cremig
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 EL Grana Padano oder Parmesan, gerieben
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Butter für die Form
- 2 EL Grana Padano oder Parmesan, gerieben



### **Zubereitung:**

- Kartoffeln schälen und mit einer Gurkenhobel in feine Scheiben schneiden.
- Milch, Kochobers, Frischkäse, Knoblauch und geriebenen Käse gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Kartoffeln würzen und in einer mit Butter ausgestrichenen Auflaufform gleichmäßig verteilen.
- Die Milch-Obers-Käsemischung gleichmäßig darüber geben, mit Käse bestreuen und im Rohr bei 180 Grad C Heißluft 15 Minuten backen, dann umschalten auf Ober- und Unterhitze und bei 180 Grad fertig backen, bis das Gratin eine schöne Farbe angenommen hat.

### **Tipp!**

Das Kartoffelgratin passt auch hervorragend als Beilage zu gebratenem Fisch und Fleisch.