



## Kartoffelgratin

Hauptgericht

### ZUTATEN

800 g Kartoffeln  
250 ml Milch  
250 ml Sahne  
Heinrichsthaler Reibekäse  
(Gouda oder Emmentaler)  
2 EL Gemüsebrühe  
eine Knoblauchzehe  
etwas Pfeffer, Salz,  
Muskat und Rosmarin  
Butter und Mehl für eine  
Mehlschwitze

### ZUBEREITUNG

Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Aus Mehl und Butter eine Mehlschwitze bereiten. Gemüsebrühe und Milch hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne dazugeben und die Kartoffelscheiben darin aufkochen. Anschließend mit Rosmarin, Muskat und nach Belieben mit Knoblauch würzen.

Nach 15 Minuten alles in eine Auflaufform geben und mit Heinrichsthaler Reibekäse bestreuen.

Danach bei 200°C ca. 30 Minuten goldbraun überbacken.

### ZUBEREITUNGS- ZEIT

ca. 45 min

### SCHWIERIGKEITS- GRAD

Mittel

*guten  
appetit!*