



Kartoffelgratin/ Kartoffel-Auflauf

Zutaten

150 ml Sahne
300 ml Milch
1 Ei
1 Knoblauch-zehe
1 kg mehlig-kochende
Kartoffeln
100 g Käse
1 TL Salz
½ TL Pfeffer
1 Msp. Muskat-nuss

TIPP:
Bio-Kartoffeln
brauchst du nicht
schälen.
Nur gründlich
waschen.

ZUBEREITUNG

1. Gebe die Milch und die Sahne in die Schüssel. Schäle den Knoblauch. Quetsche ihn mit der Presse klein. Gebe ihn in die Schüssel. Mit dem Salz, dem Pfeffer und der Muskatnuss kräftig würzen. Schlage das Ei auf. Gebe es vorsichtig in die Schüssel. Mische alles mit dem Schneebesen durcheinander.
2. Wasche die Kartoffeln. Schäle sie mit dem Sparschäler. Lege die Kartoffel auf das Brett. Schneide sie in zwei Hälften. Danach schneidest du die halbe Kartoffel in feine Streifen.
3. Reibe die Auflaufform mit Butter aus. Nimm dazu den Pinsel. Lege alle Kartoffelscheiben hinein. Verteile sie gleichmäßig.
4. Gieße die Milchsoße über die Kartoffeln. Die Kartoffeln sollen von der Soße bedeckt sein. Sonst kannst du noch Milch dazu gießen.
5. Nimm dir die Gemüse-reibe. Reibe den Käse klein. Der Käse sollte kalt sein. Dann geht es einfacher. Verteile den Käse auf die Kartoffeln. Alle sollten bedeckt sein.
6. Schiebe die Form in den Ofen. Stelle den Ofen auf 200 Grad ein. Nach 40 Minuten stichst du mit der Gabel in die Kartoffeln. Die Gabel sollte leicht durch die Kartoffel gehen. Dann ist der Auflauf fertig. Sonst lasse ihn nochmals 5 Minuten im Ofen.

TIPP:
Nach dem Ei
aufschlagen,
sofort deine
Hände waschen.

Das brauchst du:
1 große Schüssel
1 Knoblauch-presse
1 Schnee-besen
1 Teelöffel
1 Sparschäler
1 Schneid-brett
1 Gemüse-messer
1 Auflauf-form
1 Pinsel
1 Gemüse-reibe
1 Paar Ofen-
handschuhe

Dazu passt gut ein bunter Salat.

Guten Appetit !