

# Kartoffel-Gratin

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



## Zutaten

800 G	Kartoffeln
	Butter
300 ML	Milch
	geriebener Muskat
1	Knoblauchzehe
400 G	Emmentaler

**Verfasst von:** Peter Gnaiger

## Zubereitung

1. Die ungekochten Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen.
3. Kartoffelscheiben darin aufeinanderschichten.
4. In einem Topf die Milch – wer will kann sie auch durch Obers ersetzen – erhitzen.
5. Mit Muskat würzen und die geschälte Knoblauchzehe dazugeben. Die Flüssigkeit über die Kartoffeln gießen, salzen und pfeffern und die Form bei 180 Grad für etwa 50 Minuten ins Backrohr schieben.
6. Nach etwa 35 Minuten den geriebenen Emmentaler über die Kartoffeln geben.

**Tipp aus der der Salzburg schmeckt-Redaktion:** Besonders schmackhaft wird das Gratin, wenn man zwischen die Kartoffeln zuvor blanchierten Bärlauch schichtet.