

# KARTOFFELGRATIN

---

## Zutaten - Kartoffeln

- 800 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält, in ca. 3 mm dicke Scheiben gehobelt
- 100 g geriebener Gruyère

## Zutaten - Kartoffeln

- 4 dl Halbrahm
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- wenig [Macis](#), gemahlen
- $\frac{3}{4}$  TL Salz
- wenig Pfeffer

## Zubereitung

### Kartoffeln

Kartoffelscheiben mit dem Käse ziegelartig in die vorbereitete Gratinform schichten.

### Guss

Halbrahm und Knoblauch verrühren, würzen, über die Kartoffeln giessen.

### Backen

Ca. 1 Std. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens.

*LaCucina*  
TEE & GEWÜRZE  
BERN UND ZÜRICH | [lacucina.ch](http://lacucina.ch)

