

Kartoffelgratin



Für 4 Personen
Dauer: ca. 40 min.

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln (mehligkochend)
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- ca. 100 g Parmesan
- 300 ml Wasser
- 250 ml Sahne
- 3 frische Thymianzweige
- 2 Lorbeerblätter
- Muskatnuss, Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Backofen auf 220°C vorheizen
2. Kartoffeln in hauchdünne Scheiben schneiden
3. Zwiebel ebenfalls in dünne Scheiben schneiden
4. Kartoffeln und Zwiebeln in eine Auflaufform geben
5. Knoblauch dazupressen, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Thymian und Lorbeer, 1/4 des Parmesans und Sahne dazugeben
6. Alles gründlich mischen
7. Mit dem Wasser übergießen und Form auf den Herd stellen
8. Form zudecken (z.B. mit Alufolie) und Herd auf hohe Stufe stellen, bis das Wasser und die Sahne kochen
9. Auf mittlere Stufe schalten und 20 min. köcheln lassen, immer wieder etwas rütteln
10. Form abdecken, restlichen Parmesan über dem Gratin verteilen und die Form für weitere 15 min. in die obere Hälfte des Ofens schieben