

Kartoffelgratin mit zweierlei Kartoffeln

swissmilk

Zutaten

4 Portionen

1 Gratinform von ca 23 cm Ø

Butter für die Form

800 g Kartoffeln, z. B. blaue Kartoffeln und Désirée, in dünne Scheiben gehobelt oder geschnitten

4 dl Milch

2 dl Halbrahm

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 1/2 TL Salz

Pfeffer

Muskatnuss

75 g Speckwürfelchen



Zubereitung

1. Kartoffeln dekorativ in der ausgebutterten Form verteilen.
2. Milch, Rahm, Knoblauch und Gewürze verrühren, über die Kartoffeln giessen.
3. Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 30 Minuten backen. Speck darüber streuen, weitere 30 Minuten fertig backen.

Energie: 1662kJ / 397kcal, Fett: 22g, Kohlenhydrate: 38g, Eiweiss: 12g