

# Björn Freitag: Klassisches Kartoffel-Gratin

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/06/04/björn-freitag-klassisches-kartoffel-gratin](https://happy-mahlzeit.com/2021/06/04/björn-freitag-klassisches-kartoffel-gratin)

## Zutaten für 4 – 6 Personen:

- 1,2 kg Kartoffeln, festkochend
- 1 Knoblauchzehe
- 10 g Butter
- 200 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 100 g Bergkäse am Stück
- Muskatnuss
- Salz
- Weißer Pfeffer

## Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Knoblauchzehe schälen und halbieren. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und den Schnittflächen der Knoblauchzehe einreiben. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Milch und Sahne zusammen mit den Kartoffelscheiben in einen Kochtopf geben und bei mittlerer Hitze aufkochen. Mit geriebener Muskatnuss würzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Unter gelegentlichem Umrühren die Kartoffelscheiben 3 Minuten lang köcheln lassen, sodass die Kartoffelstärke die Flüssigkeit binden kann. Alles in die Auflaufform geben und gleichmäßig verteilen. Den Käse über die Kartoffeln reiben.

Das Gratin auf mittlerer Ofenschiene bei 200 °C für 30 – 40 Minuten backen, bis die Käseschicht knusprig und goldbraun ist.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: Der Vorkoster vom 9.12.2019

Episode: Vielschichtiger Genuss aus dem Ofen – Was macht Aufläufe so beliebt?