

Für den cremigen Kartoffelgratin:**Zutaten für 3 Personen:**

- Butter (zum Einfetten der Form)
- 1 Knoblauchzehe
- 500 g Kartoffeln
- 200 ml Milch
- 150 ml Sahne
- 100 g Weidekäse oder Gouda
- 3 EL Kartoffelstärke
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung:

- Backofen auf 230°C vorheizen.
- Auflaufform mit Butter einfetten und mit einer halben geschälten Knoblauchzehe einreiben.
- Kartoffeln schälen und mit einem Küchenhobel in feine Scheiben hobeln.
- Milch und Sahne in einem Topf erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die andere Hälfte der Knoblauchzehe dazu pressen.
- Die Kartoffelscheiben dazugeben und aufkochen lassen, bis die Sauce andickt.
- Ist die Sauce zu flüssig, zusätzlich Kartoffelstärke unterrühren.
- Anschließend die Masse in die Auflaufform geben und Käse darüber reiben.
- Gratin für 30 Minuten im Ofen auf mittlerer Schiene bei 230°C Umluft backen.