



REZEPT DES JAHRES 2025

Kartoffelgratin

Zutaten für 4 Portionen:

- 800 g Kartoffeln vorwiegend festkochend
- 1 Knoblauchzehe
- 10 g Butter
- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 1 Prise Salz
- 1 Prise weißer Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss, gemahlen
- 1 EL Gemüsebrühepulve
- 100 g geriebener Emmentaler



Eine flache Gratinform mit Butter einfetten. Den Knoblauch schälen. Entweder fein würfeln und in der Form verteilen oder direkt in die Form pressen. Die Kartoffeln schälen und mit einem Gurkenhobel in feine Scheiben schneiden.

Die Hälfte der Kartoffelscheiben in die Form schichten. Mit Salz und frisch geriebenem Muskat leicht würzen, anschließend die restlichen Kartoffeln darauf schichten.

Die Sahne und die Milch mischen und mit Gemüsebrühepulver, Salz, Muskat und Pfeffer kräftig würzen. Diese Mischung über die Kartoffeln geben. Butterflöckchen und anschließend den geriebenen Käse auf dem Gratin verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 1 Stunde backen.