

Gemüse Kartoffelgratin

Zutaten:

Kartoffeln
Butter
Salz und Pfeffer
3 Eier
1 Becher Sahne
250 ml Milch
Knoblauchzehe
Muskatnuss
Käse

Zubereitung:

Die Kartoffeln werden geschält, rund 15 Minuten vorgekocht in feine Scheiben gehobelt. Ein Backofenblech wird mit Butter gefettet und mit einer Lage der Scheiben dachziegelartig belegt. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Es folgt eine dünne Lage geriebener Käse.

Drei diese Schichten werden übereinander ausgelegt.

Eiern, Sahne, Milch, einer geriebenen Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss wird eine Garflüssigkeit zusammengerührt. Diese wird gleichmäßig über die oberste Kartoffelschicht gegossen. Eine dicke Schicht geriebener Käse bildet den Abschluss.

Bei 220° C im Backofen circa 30 Minuten goldbraun backen.