Kartoffel-Gratin

Foto Gisela Martin

Zutaten:
600 gr. Kartoffeln
300 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat
frische Kräuter z. B. Thymian oder Oregano
Butter

Zubereitung:
Kartoffeln schälen und im Multizerkleinerer, Scheibe Nr. 4, in Scheiben schneiden.

Auflaufform einfetten und Kartoffelscheiben fächerartig einfüllen

Sahne mit Salz/frischem Pfeffer/Muskat vermischen, gehackte Kräuter unterheben. Gemisch über Kartoffeln füllen.

Butterflöckchen draufsetzen.

Im Backofen 200 Grad, ca. 40 Min backen