Kartoffelgratin

Das klassische Rezept für Kartoffelgratin mit Zwiebeln und Knoblauch. Für ein leckeres Hauptgericht kann man beliebige Gemüsesorten mitbacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

850 g	Kartoffeln (festkochend)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
300 ml	Milch
160 ml	Schlagobers
100 g	Käse (gerieben)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
1 EL	Öl (für die Form)
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Als erstes für das **Kartoffelgratin** die Zwiebeln pellen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffel ebenso pellen und in dünne Scheiben schneiden. Den Backofen auf 180°C vorheizen.

2. Als nächstens etwas Öl in einem großen Topf erwärmen und die Zwiebel glasig anbraten. Zwiebeln mit Milch aufgießen und etwa 3 Minuten köcheln lassen. Darauffolgend die Kartoffelscheiben dazugeben mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauchzehen pellen und in den Topf pressen. Das Ganze etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen.

3. Die Auflaufform mit Butter ausfetten und die Kartoffel-Zwiebel-Mischung mit Flüssigkeit in die Form gießen. Mit geriebenem Käse überstreuen und mit Schlagobers übergießen. Das Kartoffelgratin im Ofen für etwa 30 Minuten überbacken.

Tipp

Im Herbst passt das Kartoffelgratin als Beilage zum Gänsebraten.