



Das Event mit Nährwert...

Rezepte von DINNER-Rennern für DINNER-Renner

## Kartoffelgratin – schnell, lecker, würzig

Für 6 Personen

von Uta  
aus Frankfurt

### Zutaten

- 1500 g Kartoffeln
- 380 ml Milch
- 380 ml Sahne
- 3 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer
- Rosmarin
- Butter
- 9 EL geriebenen Hartkäse



**Vorbereitungszeit:** ca. 20 Minuten

### Zubereitung

Kartoffeln schälen und roh in dünne Scheiben schneiden bzw. hobeln.

Sahne, Milch, fein geschnittenen Knoblauch, gehackten Rosmarin, Salz und Pfeffer in einen Kochtopf geben und die Kartoffelscheiben hinzufügen. Bei milder Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, und dabei häufig umrühren (wichtig, sonst brennt die Mischung am Boden an)

Große flache Auflaufform mit Butter ausfetten, Kartoffel-Sahne-Milch-Mischung einfüllen und mit dem geriebenen Käse betreuen.

Für 15 bis 20 Minuten im vorgeheizten Backofen (220° Grad) goldbraun fertig garen.

Durch das Vorgaren im Kochtopf wird die Gesamtgarzeit erheblich verkürzt, und durch die Zugabe von Knoblauch und Rosmarin entsteht eine feinwürzige Mischung.

***Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!***

