

Kartoffelgratin Rezept für Kinder & Familie

Zutaten für 5 Portionen:

- 1 kg Kartoffeln
- 200 ml Sahne
- 200 ml [Gemüsebrühe](#)
- Salz
- Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- Muskat (1 Messerspitze)
- 150 g geriebener Käse
- Butter (zum Einfetten der Form)



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 50 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 65 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln und schneide oder hobel sie in sehr dünne Scheiben (etwa 2 mm). Würze sie mit Salz & Pfeffer.
2. Fette deine Auflaufform mit Butter. Für einen feinen Geschmack. Kannst du sie noch mit Knoblauch einreiben.
3. Verrühre die Sahne mit der Gemüsebrühe, dem Muskat und etwas Pfeffer.
4. Schichte die Kartoffelscheiben in der Auflaufform. Übergieße sie mit der Sauce.
5. Bestreue das Kartoffelgratin mit Käse.
6. Backe es bei 200°C Ober-/Unterhitze 50 Minuten. Decke es nach 30 Minuten mit Alufolie ab, damit der Käse nicht zu dunkel wird.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

