

## Kartoffelgratin aus der Heißluftfritteuse

### Zutaten für 2 Portionen

- 300 g Kartoffeln (mehligkochend, geschält)
- 50 ml Milch
- 50 ml Sahne
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 75 g geriebener Käse (z.B. Gouda)



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 10 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 30 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 40 Minuten

### Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln und schneide sie in dünne Scheiben.
2. Verrühre die Milch mit Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat. Gib die Kartoffelscheiben dazu.
3. Fülle die Kartoffel Mischung in eine kleine Auflaufform. Wir haben eine 12,5 cm x 18 cm Auflaufform verwendet.
4. Bestreue den Kartoffelauflauf mit Käse und backe ihn etwa 30 Minuten bei 175 Grad im Airfryer.

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

