Kartoffelgratin Thermomix Rezept

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 250 ml Sahne
- 250 ml Vollmilch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Salz
- 1 Prise Muskat (gerieben)
- 1 Prise Pfeffer
- 100 g Käse (z.B. Emmentaler oder Gouda)

zum Fetten der Form

- Butter

Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln und schneide sie in ca. 2 mm dünne Scheiben. Mit einer Mandoline oder einem Kartoffelhobel geht das ganz einfach.
2. Gib den Käse in den Mixtopf. Zerkleinere ihn **3 Sekunden / Stufe 10**. Fülle ihn um.
3. Gib den Knoblauch in den Mixtopf. Zerkleinere ihn **3 Sekunden / Stufe 10**. Gieße die Sahne, Milch, Salz, Pfeffer und Muskat dazu. Verrühre alles **5 Sekunden / Stufe 3**.
4. Gib die Kartoffelscheiben in die Sahne-Milch. Koche alles **12 Minuten / 100°C / Linkslauf / Rührstufe**.
5. Fette deine Auflaufform mit Butter. Fülle die Kartoffelmasse hinein und streue den geriebenen Käse darüber. Backe das Kartoffelgratin bei 220°C Ober-/Unterhitze für 15-20 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.