

Gratin dauphinois

Beilagen

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } $\frac{3}{4}$ Stunde
Zubereitungszeit: 15 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Kartoffeln ¹	g	500	750
Milch	ml	500	750
Ei	St.	1	2
Geriebener Käse ²	g	125	200
Knoblauch, Zehe	St.	1	1
Butter	g	60	90
Salz, Pfeffer weiß, Muskat			
Crème fraîche	EL	3-4	4-6

VORBEREITEN:

1. Rohe Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit Küchenpapier abtrocknen.
2. Kartoffelscheiben leicht salzen, pfeffern und mit einem Hauch Muskat mischen.
3. Milch aufkochen und lauwarm werden lassen.
4. Käse reiben.

¹ mehlig kochend, z. B. BINTJE

² GRUYERE ersatzweise EMMENTALER

ZUBEREITUNG:

1. Verquirltes Ei mit der Milch gut mischen.
 2. Gewürzte Kartoffelscheiben mit zwei Dritteln des geriebenen Käses mischen.
 3. Verquirlte Milch darüber geben bis alles gut bedeckt ist. Durchmischen und abschmecken.
 4. Crème fraîche untermischen.
 5. Eine große Auflaufform mit der Knoblauchzehe ausreiben und buttern.
 6. Kartoffelmischung einfüllen (max. 6 bis 7 cm hoch) und ggf. Milch nachfüllen, wenn nicht alles bedeckt ist.
 7. Mit restlichem Käse bestreuen und Butterflöckchen darauf geben.
- ➔ *Die Auflaufform darf nur bis zu 1 cm von der Oberkante gefüllt werden. Der Rand ist gut zu säubern.*

BEILAGEN / GETRÄNKE:

* Tartar

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.	150		60
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	180		60

Kcal pro Portion: -

Trennkost: K

※ R-090.DOC