



BeO-Kochtipp

Kartoffelgratin

Zutaten

- 1 kg Händöpfel
- 4-6 Chnoblouchzäieh
- Salz
- Streugwürz
- Pfäffer
- Muskat
- 4-5 dl Rahm

Zubereitung

Zersch schinteter d Händöpfel u schnidet se rouh i öpe 3 Milimeter dicki Schibli. Hacket iz dr Chnoblouch fiin u mischet ne mit de Händöpfel. Die Masse leget ir lagewiis ine Gratinform. Jedi Lag Händöpfel bestreuet mit Pfäffer, Salz, Streugwürz u früsch gmahlnigem Muskat. Schüttet iz no dr Rahm drüber. Löht dä Uflouf für e Stund bi 200 Grad ir Mitti vom vorgheizte Ofen la bache.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Kochen

