



BeO-Kochtipp

Ruths Kartoffelgratin

Für 4 Personen

Zutaten

1 kg	Kartoffeln
1	Knoblauchzehe
200 g	Sauerrahm
1 dl	Weisswein
	Butter
	Geriebener Käse
	Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden, Knoblauch fein hacken.

Rahm, Wein und Knoblauch verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und unter die Kartoffelscheiben mischen.

In eine gebutterte Auflaufform füllen und mit geriebenem Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad oder 180 Grad Umluft etwa 1 Stunde gratinieren.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Küche

