

## Kartoffelgratin

### Zutaten für 4 Personen

800	g	Kartoffeln	Schälen, in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden.
		Butter	Flache Gratinform gut einbuttern.
			Kartoffelscheiben schräg einschichten (nur eine Lage).
1	TL	Salz	Dazwischenstreuen
2-3		Knoblauchzehen	Halbieren, in feine Scheibchen schneiden und über Kartoffeln verteilen.
150	g	Fondue-Mischung oder Raclettekäse gerieben	Über Kartoffeln verteilen.
4	dl	Milch	
1 ½	dl	Rahm	
½	TL	Salz	Milch, Rahm und Salz mischen, über Kartoffeln giessen
		Paprika	Würzen.
		Muskatnuss	Aus der Mühle, würzen
			Gratin in vorgeheiztem Ofen bei 180°C ca. 50 Min. gratinieren.
1 ½	dl	Rahm	Über Kartoffeln giessen und nochmals 15-20 Min. gratinieren (Flüssigkeit noch nicht ganz eingekocht, Kruste goldbraun).