

# Gratin dauphinois

Zutaten : 1,2 kg Kartoffeln  
1 Glas Milch  
1 Knoblauchzehe  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
50gr Butter  
75gr Sahne  
25gr Emmental  
3 Eier

Die Kartoffeln waschen und schälen.  
In kleine Scheiben schneiden.  
Die Platte mit Butter bestreichen.  
Eine schöne Schicht Kartoffeln ausbreiten  
Eier und Sahne schlagen und über die Kartoffel gießen.  
Mit dem Rest der Kartoffel bedecken.  
Milch mit Knoblauchzehe kochen  
Kartoffeln mit Milch übergießen.  
Salzen, pfeffern und Muskat hinzufügen.  
Mit dem geriebenen Käse bestreuen.  
Im heißen Ofen 30 Minuten überbacken.  
Mit einer Gabel in die Kartoffeln stechen.  
Eventuell noch 2 Minute grillen.

Guten Appetit

