



Kartoffelgratin

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
etwas	Butter	<ul style="list-style-type: none"> • Eine Auflaufform (etwa 700 ml Inhalt) mit Butter ausfetten
800 g	Bio-Kartoffeln, Sorte Mariola (vorwiegend festkochend)	<ul style="list-style-type: none"> • Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. • Die Kartoffel-Scheibchen aufrecht und fächerartig in die Auflaufform richten
250 ml 250 ml etwas etwas 1 EL	Milch Schlagsahne Salz, Pfeffer Muskat gehackter Thymian	<ul style="list-style-type: none"> • Milch und Sahne in einem Topf auf 2/3 der Flüssigkeit einkochen. • Mit Salz, Pfeffer, Muskat und gehacktem Thymian würzen • <u>Backrohr auf 180°C Heißluft vorheizen</u> • Die Kartoffelscheiben in der Auflaufform mit der Sahnemischung übergießen
100 g 2 TL	geriebener Mozzarella Butterflöckchen	<ul style="list-style-type: none"> • Die Kartoffeln mit Mozzarella und Butterflöckchen bestreuen
		<ul style="list-style-type: none"> • Für 35-40 Minuten backen



BIOHOF
Fischer-Jüttlinger