

Kartoffelgratin:

Saftiges Kartoffelgratin ist bei Alt und Jung gleichermaßen beliebt und schmeckt als Beilage zu vielen Gerichten richtig lecker. Im Omnia ist es schnell zubereitet und sollte es mal nicht reichen, dann dauert die 2. Runde nicht lange, wenn man vorgekochte Kartoffeln verwendet.



Zutaten für 2 Personen:

6-7 große Kartoffeln (am besten schon etwas vorgekocht)

1 Knoblauchzehe

250 ml Sahne

250 ml Milch

geriebener Käse nach Belieben

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

1. Knoblauch schälen und klein hacken
2. Milch, Sahne, Knoblauch und alle 3 Gewürze in einer Schüssel vermengen und kräftig abschmecken
3. Kartoffeln in den Omnia mit Silikonform schichten. Bevor die 2. Lage drüber kommt, nochmals mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss bestreuen
4. Die Milch-Sahne Mischung darüber gießen, so dass die Kartoffelscheiben gut bedeckt sind
5. Zum Schluss Käse darüber streuen
6. 10-15 Min voller Flamme garen lassen

Sofern man das Gratin mit vorgekochten Kartoffeln zubereitet, ist es binnen 10-15 Minuten fertig. Wenn Ihr rohe Kartoffeln verwendet, dann dauert es ca. 30-40 Minuten, bis die Kartoffeln wirklich gar sind.