



Tillman's Rezept-Tipp

Kartoffelgratin

Zubereitung: Eine flache Gratinform mit Butter einfetten. Den Knoblauch schälen. Entweder fein würfeln und in der Form verteilen oder direkt in die Form pressen. Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden.

Die Hälfte der Kartoffelscheiben in die Form schichten. Mit Kräutersalz und frisch geriebenem Muskat leicht würzen, anschließend die restlichen Kartoffeln darauf schichten.

Die Sahne und die Milch mischen.

Mit dem EL Gemüsebrühe, Kräutersalz, Muskat und Pfeffer kräftig würzen. Diese Mischung über die Kartoffeln geben. Butterflöckchen auf dem Gratin verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 1 Stunde backen. Heiß servieren.

Zutaten: 800g Kartoffeln, 1 Knoblauchzehen, 250 ml Sahne, Muskat (gerieben), Kräutersalz, Pfeffer, 1 EL Gemüsebrühe (instant), Butter

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“

