

Dauphinoise-Kartoffeln für 4 Portionen

2 Knoblauchzehen hacken und mit 400 g Sahne erhitzen. 800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, zur Sahne geben, kurz heiß werden lassen und dann 30 g geriebenen Parmesan unterrühren. Würzen mit Salz und Muskat. Das Ganze in eine Auflaufform geben, mit 30 g Parmesan bestreuen und ca. 50 min bei 180° backen.