

Kartoffelgratin

für 4 Personen

250 g Milch mit 250 g Sahne vermischen, salzen, pfeffern, 2 gehackte Knoblauchzehen und klein geschnittenen Rosmarin zugeben. 1000 g vorwiegend festkochende Kartoffeln in 2 mm dünne Scheiben schneiden, in die Flüssigkeit geben, sanft aufkochen lassen und dann unter häufigem vorsichtigem Rühren ca. 10 min köcheln lassen. Diese Masse in eine gebutterte Auflaufform geben, mit 6 EL geriebenem Parmesan bestreuen und bei 220° Unter-/Oberhitze 15-20 min überbacken.