

Rezept von ÜberSee-Mädchen

# Kartoffelgratin mit Sahne

für 4 Portionen  
fertig in ca. 1 Stunde (davon nur 15 Min. aktiv)

## Zutaten / Du brauchst:

600 g festkochende Kartoffeln  
200 ml Sahne  
etwas frisch geriebene Muskatnuss  
Salz und Pfeffer



Foto und Rezept: Isabelle Arndt

## Zubereitung / Los geht's!

- 1 Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Sie sollte beim Abschmecken schön würzig schmecken. Wer mag, kann auch eine Knoblauchzehe hinein reiben.
- 3 Kartoffelscheiben mit Sahne mischen. In eine Auflaufform schichten und für mindestens 45 Minuten backen, bis die oberen Scheiben leicht gebräunt sind.

Mehr leckere Rezepte von Isabelle findest du auf ihrem Foodblog  
[uebersee-maedchen.de](http://uebersee-maedchen.de)

Blog  
Küche  
Guten Hunger wünscht die