

Erdäpfelgratin

[Hauptspeise](#)[Kartoffel](#)[Käse](#)[Vegetarisch](#)[ZUBEREITUNG](#) SCHWIERIGKEIT: 

Milch und Schlagobers in einem Topf auf ca. 2/3 der Flüssigkeit einkochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Thymian würzen.
Erdäpfel schälen und anschließend in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.
Auflaufform mit der Knoblauchzehe einreiben, mit Butter fetten. Erdäpfelscheiben dachziegelartig einschichten, mit der Schlagobersmischung übergießen. Mit Käse und Butter in Flöckchen bestreuen.

Im heißen Ofen bei 180 °C auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten backen bis eine schöne braune Kruste entsteht.

[ZUTATEN](#) 

1/4 l Milch

1/4 l Schlagobers

Salz

Pfeffer

Muskatnuss gerieben

1 EL gehackter Thymian

800 g festkochende Erdäpfel

1 Knoblauchzehe

50 g geriebener Käse, würzig

Muskatnuss

2 EL Butter