

Kartoffelgratine

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Personen:

500 g Kartoffeln, speckig, roh, geschält

120 ml Milch

120 ml Rahm (Schlagobers)

Salz, Pfeffer aus der Mühle,
Muskatnuss gerieben

Royale:

3 Eier

150 ml Rahm (Schlagobers)

Zum Bestreuen:

50 g Parmesan

Butter für die Form(en)

Herstellung:

1. Kartoffeln in ca. 2 mm starke, gleichmäßige Scheiben schneiden.
2. Milch und Rahm vermischen, würze aufkochen, Kartoffeln dazugeben und unter ständigem Rühren kernig kochen.
3. Für die Royale Eier und Rahm gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat gut abschmecken
4. Wenn die Kartoffeln abgekühlt sind, mit Royale vermengen.
5. Zwei Muffinformen (Darioiformen) mit Butter ausstreichen, Kartoffelmasse einfüllen, mit Parmesan bestreuen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten gold-braun backen.

