

Gratin von rohen Kartoffeln

Zutaten | 4 Portionen

1 kg	Kartoffeln
½ l	Sahne
1	Knoblauchzehe
1 Prise	Zucker
20 g	Butter
100 g	Emmentaler
	Pfeffer, Salz, Muskat

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit: 40 Min

Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- Knoblauchzehe schälen und fein hacken.
- Die Sahne mit Pfeffer, Salz, Muskat, Zucker und der gehackten Knoblauchzehe in einem Topf erhitzen.
- Eine Auflaufform mit Butter einfetten und die Kartoffelscheiben hineinschichten.
- Die Sahnesauce über die Kartoffeln gießen.
- Emmentalerkäse reiben und über den Gratin geben.
- Den Gratin im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten goldgelb backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 406,25 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
704 kcal	51,3 g	47,1 g	14,8 g	466 mg