



# Gratin Dauphinoise

von Martin Lustenberger

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Salz

Ausrüstung: Alufolie

---

1.5 kg Kartoffeln festkochend    schneiden und würzen (Salz, Pfeffer, Muskat)

---

2.5 dl Milch

---

5.0 dl Halbrahm    übergiessen (nicht zu viel Flüssigkeit)

Backen:

45-60 Minuten bei 200 Grad, während den ersten 30 Minuten den Gratin mit Alufolie abdecken.