

Kartoffelgratin von Xanti

Mengen für 10 Personen

2.0 kg Kartoffeln festkochend	schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln, in grosse Schüssel tun
1.0 dl Öl	Olivenöl darüber leeren, pfeffern, salzen, ev. etwas Rosmarin-, Thymian-, Knobli- oder Zwiebelpulver darüber geben, gut wenden danach in die Form füllen
4.0 dl Bouillon (flüssig)	darübergiesen
1.8 dl Sauerrahm	
3.0 dl Rahm	darübergiesen und in unterer Ofenhälfte bei 200 - 220°C 30 - 45 min backen
400 g Reibkäse	darüberstreuen
30 g Butter	in Flocken darüberstreuen und bei 250°C in oberer Ofenhälfte während ca 10min gratinieren.