

# Kartoffelgratin

von Cornelia Bättig

Mengen für 10 Personen

Quelle: Betty Bossi

2.0 kg Kartoffeln festkochend	schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln
40 g Butter	Mit der Butter die Gratinform einfetten und Kartoffelscheiben lagenweise in die Form legen.
3.75 dl Milch	darübergiesen
1.25 TL Salz	Würzen mit Pfeffer abschmecken
1.0 Liter Rahm	50 Minute bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen, dann herausnehmen, Flüssigkeit kontrollieren bei Bedarf etwas Rahm nachgiessen und nochmals 20min weiterbacken, bis die Kartoffeln weich sind, die Flüssigkeit soll jedoch noch nicht ganz eingekocht sein.