



# Kartoffelgratin Laktosefrei von Deez Nuts

Mengen für 10 Personen

Quelle: [https://www.gaultmillau.ch/atelier-caminada/kartoffelgratin-by-andreas-caminada-312354?gad\\_source=1&gad\\_campaignid=22650931153&gclid=CjwKCAjw6f3RBhApEiwAMaCqWTizfPdqQ1DDNiFeB\\_RDRGGEEbqSvhYE4my4Wwv7RVWAgVmxkljEzhoC7CYQAvD\\_BwE](https://www.gaultmillau.ch/atelier-caminada/kartoffelgratin-by-andreas-caminada-312354?gad_source=1&gad_campaignid=22650931153&gclid=CjwKCAjw6f3RBhApEiwAMaCqWTizfPdqQ1DDNiFeB_RDRGGEEbqSvhYE4my4Wwv7RVWAgVmxkljEzhoC7CYQAvD_BwE)

1.5 kg Kartoffeln festkochend	schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln
5.0 dl laktosefreier Rahm	LAKTOSEFREI
1.0 g Muskatnuss	
1.0 g Salz	
1.0 g Pfeffer	
3.0 Stück Knoblauchzehen	Gepresst
2.5 dl laktosefreie Milch	Milch und Rahm WO LAKTOSEFREI SIND mit Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch einmal aufkochen, die Kartoffelscheiben dazu geben und fast fertig kochen. Die Kartoffelscheiben in der Auflaufform platzieren Die Milch-Rahm-Mischung heiss über die Kartoffelscheiben giessen.
200 g Tilsiter	Gruyere und Tilsiter darüberstreuen
150 g Greyerzer	
100 g Mozzarella	