

Kartoffelgratin klassisch (Grundrezept)

für 2 Personen

ca. 6 Stck.	Kartoffeln (etwa 500 g)
½ Becher (125 g)	Schmand
gleiche Menge	Milch
3-4 Scheiben	Käse, in Streifen geschnitten (oder Pizza-Käse) (Käse kann weggelassen werden, wenn man es nicht so kalorienreich mag)
	Knoblauchzehe für die Form
	Pfeffer, Salz, Muskat
	Öl

Feuerfeste Form einfetten und mit zerdrücktem Knobfi einreiben, inzwischen den Ofen auf 180° Umluf vorheizen.

Kartoffeln schälen und diese rohen Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln, dann in die eingefettete Form dachziegelartig einschichten.
Jede Schicht mit Salz, etwas Pfeffer und einem Hauch Muskat bestreuen.

Schmand mit der gleichen Menge Milch glattrühren und über jede Lage Kartoffeln verteilen. (Dient der Fettreduzierung, natürlich kann man die entsprechende Menge Sahne verwenden)

In den vorgeheizten Backofen schieben, etwa 25 Min. backen. Wer es mag, nun den in Streifen geschnittenen Käse drüberstreuen. In jedem Fall jetzt noch etwa 15 Min. backen, die Hitze kann etwas reduziert werden.

Vegetarisches Kartoffelgratin

Zwischen die oben beschriebenen Kartoffel-Schichten je nach Geschmack:
Zuccinischeiben, dünne Möhrenscheiben oder dünne Lauchringe schichten, auch Paprikastreifen ergeben einen sehr guten Geschmack; ebenso eine Mischung aus allen möglichen Gemüsen.

Deftiges Kartoffelgratin

Zwischen die oben beschriebenen Kartoffel-Schichten je nach Geschmack:
gewürfelte Schinkenstückchen oder/und angebratene Zwiebelscheiben schichten.

Die Backzeit von etwa 35 – 40 Minuten sollte eingehalten werden, damit die Kartoffeln auch gar sind.

Der Zutaten-Phantasie sind hier gar keine Grenzen gesetzt!

