

Kartoffelgratin (by Andreas Caminada)

(Zutaten für 4 Personen)

800 g mehlig kochende Kartoffeln
100 g Andeerer Traum (Alpkäse)

Guss
3 dl Halbrahm
150 ml Milch
1 Knoblauchzehe, gepresst
Muskat
Salz
Weisser Pfeffer
Je 1 Zweig Majoran und Thymian

Die Kartoffeln schälen und in zirka 3 mm dicke Scheiben hobeln oder schneiden.
Milch und Rahm mit Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch, Majoran und Thymian 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. Käse darüber gleichmässige verteilen und bei Heissluft 180 °C für 15
Minuten im Ofen garen.

Der Koch Quicktipp von Radio Liechtenstein – www.radio.li