Schritt für Schritt Anleitung Kartoffelgratin



**Schritt 1:**

Mise en place:

450g Kartoffeln Typ B

160g Vollmilch

60g Vollrahm

Salz, Pfeffer

Muskatnuss

25g Gruyère

25g Sbrinz



**Schritt 2:**

Vollmilch und Vollrahm zusammen aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.



**Schritt 3:**

Kartoffelscheiben beigeben, vermischen und aufkochen.

**Schritt 4:**

Die Hälfte des geriebenen Käses unter die Masse geben und in die vorbereitete Gratinplatte geben.

**Schritt 5:**

Mit dem restlichen Käse bestreuen.

Bei 160°C während ca. 25 Minuten backen und anschliessend bei 220°C gratinieren.

Vor dem Servieren den Gratin kurze Zeit abstehen lassen.

