



Zutaten

- 800 g mehlig kochende Kartoffeln
- 0,3 l Sahne
- 1 Knoblauchzehe, Thymian, Rosmarin
- 150 g geriebener französischer Bergkäse

Beilage

Kartoffel-Thymian Gratin

Entdecken Sie unser Rezept für cremiges Kartoffel-Thymian Gratin. Einfach nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für weitere Rezepte.

So wird's gemacht:

1. Salz, Muskat
2. Die Sahne mit dem feingehackten Knoblauch sowie den Kräutern aufkochen lassen. Für 30 Minuten ziehen lassen, anschließend passieren und mit Salz und Muskat kräftig abschmecken. Die Kartoffeln schälen und mit dem Gemüsehobel in 2mm dicke Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben in einer Auflaufform gleichmäßig verteilen und mit der Sahne übergießen. Mit dem geriebenen Käse bedecken und im Ofen bei 160 Grad ca. 80-90 Minuten garen.