



Kartoffel-Champignon-Gratin

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 6 mittelgrosse Kartoffeln
- 500g Riesen-Champignons
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1-2 Knoblauchzehen, feingehackt
- 1½dl Milch
- 1½dl Rahm
- 50g geriebener Käse
- 50g Butter

ZUBEREITUNG

Gratinform mit Butter ausstreichen, Kartoffeln und Champignons in Scheiben schneiden und ziegelartig in die Form schichten. Jede Lage mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und etwas Knoblauch darüberstreuen. Das Milch-/Rahm-Gemisch darübergiessen.

Bei 200 Grad auf der zweituntersten Backofenrille backen. Nach 50 Minuten den Käse darauf verteilen und mit Butterflöckli belegen. Weitere 10 Minuten gratinieren.

Variante: Wer Knoblauch nicht mag, kann Zwiebeln verwenden.