



Rezeptidee der Woche

Frühling Woche 12 / 2026

Kartoffelgratin

1,5 kg	Kartoffeln, festkochend
0,5 Ltr	Schlagsahne
3	Knoblauchzehen
	Salz & Pfeffer
	Muskatnuss, gerieben



Zubereitung für 3 bis 4 Portionen, als Beilage bis zu 6 Portionen:

Die Kartoffeln schälen und mit einer Küchenmaschine in Scheiben hobeln. Alternativ geht auch der Gemüsehobel per Hand. Die Kartoffelscheiben in eine Auflaufform gleichmäßig einschichten.

In diesem Falle hat die Auflaufform folgende Maße: 30cm lang, 18cm breit und 7cm hoch.

Die Schlagsahne in einen Topf geben und erhitzen. Mit Salz & Pfeffer kräftig würzen. Den Knoblauch mit der Knoblauchpresse hinein pressen und mit Muskat abschmecken.

Das Gratin im Backofen mit Deckel ca. eine Stunde bei 200°C backen. Danach den Deckel abnehmen und nochmals zehn Minuten nur mit Oberhitze bräunen.



Mein Tipp: Ein Kartoffelgratin braucht nach dem backen noch etwas Ruhezeit, damit es etwas mehr Stabilität bekommt. Ideal sind 20 Minuten Ruhe bis zum Essen.

Das Gratin schmeckt solo fantastisch, lässt sich geschmacklich ergänzen mit einer Pastinake, mit Möhren, mit fein geschnittenen Champis. Ein ideales Gericht für festliche Aktivitäten, da es bereits am Vortag zubereitet werden kann, ohne an Qualität zu verlieren.