

# Kartoffelgratin mit Käse

## Zutaten:

400 g Kartoffeln  
120 ml Sahne  
100 ml Milch  
1 Knoblauchzehe  
1 Schalotte  
100 g geriebener Käse  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

- Zunächst schälst Du die Kartoffeln und kochst diese kurz vor – aber nicht zu lange, damit sie nicht zu weich werden und beim Schneiden zerfallen. Danach mit kaltem Wasser abspülen, etwas ruhen lassen und die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Hierfür bietet sich ein praktischer Gemüsehobel an, da man dadurch gleichmäßige Scheiben erhält.  
**Ottos Tipp:** Damit sich die Kartoffeln besser in Scheiben schneiden lassen, kochst Du diese bereits am Vortag und stellst sie über Nacht in den Kühlschrank.
- Nun hackst Du die Knoblauchzehe und Schalotte in feine Würfel und füllst diese in eine Schüssel. Milch und Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als Nächstes die Kartoffelscheiben in einer gusseisernen Pfanne schichten und mit der Sahnemischung übergießen.