

<i>Kartoffelgratin</i>	<i>Gratin dauphinoise</i>
750 g festkochende Kartoffeln	Schälen und mit dem <a href="#">Gurkenhobel</a> in dünne Scheiben hobeln
¼ Liter Milch	Aufkochen in einem Topf, der nicht leicht anbrennt (z.B. Edelstahl mit dickem Boden)
Salz & Pfeffer  Geriebenes Muskat (T-M-Reibe)  3 Zehen Knoblauch (gerieben oder gepreßt). -> Reiben mit der " <a href="#">Tim Mälzer Reibe</a> "	Die Kartoffelscheiben in die kochende Milch geben und mit den neben aufgeführten Ingredienzien würzen
	Unter Rühren weiterkochen, bis die Flüssigkeit von den Kartoffeln aufgenommen ist und alles eine glitschige Pampe wird (dauert ca. 5 Minuten)
Flache, gebutterte, feuerfeste Form (z.B. Oberteil von Jenaer Glasschüssel)	Die Kartoffelpampe in diese Form geben
½ Becher Sahne  40 g Butterflocken	auf der Oberfläche der Kartoffelpampe gleichmäßig verteilen (vgl. Foto " <a href="#">Blick in die Küche</a> ")
Backofen 175°	In den vorgeheizten Backofen die feuerfeste Form mit der Kartoffelpampe geben und ca. 45 Min backen – bis die Oberfläche der Pampe etwas gebräunt ist (vgl. Foto " <a href="#">Blick in die Küche</a> ")