

Kartoffelgratin

- für 4 Personen -

Zutaten:

500 g mehlig kochende Kartoffeln

2 El Rapsöl

100 g Emmentaler

250 ml Trinkmilch, 1,5 % Fett

1 Tl Salz

1 Msp. Muskat

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und auf dem Gurkenhobel in dünne Scheiben schneiden • mit dem Rapsöl eine flache Auflaufform einfetten • Emmentaler und Kartoffeln einschichten • Salz und Muskat darüber streuen • über die Kartoffeln die Milch gießen und dabei den Rand 2 cm hoch frei lassen, da die Milch in der Hitze des Ofens aufsteigt • bei 200 Grad Ober und Unterhitze, 60 Minuten backen

Nährwertangaben:

1 Portion = 259 kcal, 3,1 g Ball., 26 mg tier. Chol.

2 KHE