



Easy cooking!
MICHAELA KÖNIG

LECKERE BEILAGE

Kartoffelgratin



Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen und den Rost auf die unterste Schiene
2. Zwiebel schälen und auf dem **kleinen Küchenhobel** auf Stufe 1 in Ringe hobeln
3. Kartoffeln schälen und auf Stufe 2 in Scheiben hobeln
4. Kartoffeln und Zwiebel in die **Ofenhexe** schichten
5. Milch, Knoblauchgrundstock, Salz, Pfeffer und Muskat in der **kleinen Nixe** mit dem Schneebesen vermischen und über die Kartoffeln geben
6. Käse auf der **groben Reibe** reiben und auf die Kartoffeln geben
7. **Ofenhexe** in den vorgeheizten Backofen geben und mit dem **Zauberstein** abdecken.
40 Min. backen und dann ohne Stein weitere 20 Min. backen

Nützliches Zubehör:

Ofenhexe, kleine Nixe, grobe Reibe, Zauberstein

Zutaten:

1,5 kg	Kartoffeln
2	kleine Zwiebeln
1 Becher	Sahne
200 ml	Milch
½ TL	Knoblauchgrundstock
2 TL	Salz
1 TL	Pfeffer aus der Mühle
½ TL	Muskat
100 g	Emmentaler