

Kartoffelaufbau mit Knoblauch

Beilage

Zutaten

- 10 Kartoffeln in ca. 5 mm Scheiben
- 3 Knoblauchzehen
- 2 dl Kaffeerahm
- Käse geraffelt (Gruyère)
- Butter für die Auflaufform
- Pfeffer
- Aromat

Zubereitung

Auflaufform mit Butter ausstreichen, fein gehackter Knoblauch auf dem Boden verteilen, eine Lage Scheibenkartoffeln verteilen, mit Pfeffer und Aromat bestreuen eine Schicht geriebener Käse darüber streuen. Das ganze wiederholen bis die Auflaufform gefüllt ist. Kaffeerahm darüber giessen und den restlichen Käse verteilen. Das ganze im Backofen bei ca. 200 °C 45 Min. backen.
Dazu passt ein Stück Fleisch vom Grill und ein Salat.