



GRATIN DAUPHINOIS

ZUTATEN 4 P.

- 1200g Kartoffel in Scheiben
- 100g Zwiebel gewürfelt
- 20g Knoblauch frisch
- 300ml Milch
- 40ml süße Sahne
- 200g Creme Fraiche
- 200g Emmentaler gerieben
- 80g Le Greyzer
- 20g Gemüsebrühe

ZUBEREITUNG

- 1. Zwiebelwürfel und Knoblauch glasig anschwitzen. Anschließend zu den Kartoffeln geben.*
- 2. Milch, Sahne und Creme Fraiche verrühren und mit der Gemüsebrühe und dem Käse unter die Kartoffelscheiben mischen.*
- 3. In eine Auflaufform geben und im Backrohr bei 175 Grad für 1 1/2 Stunden garen.*