Kartoffelgratin mit Parmesankruste

Zutaten:

- Kartoffeln
- Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Parmesankäse

Das Rezept ist einfach und genial. Ich koche die Kartoffeln vorher ein wenig, dies gewährleistet das die Kartoffeln auf wirklich weich werden.

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln in leicht gesalzenem Wasser kochen bzw. blanchieren. Sie dürfen nicht weich gekocht sein. Nach dem Abkühlen die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

In einer Schüssel die Sahne und die Gewürze miteinander vermenge. Die Kartoffeln in einer mit Butter eingefetteten Auflaufform schichten und mit der Sahne übergießen. Etwas geriebenen Parmesan darüber verteilen. Den Parmesankäse kann man auch weg lassen.

Bei 200C Grad ca 20-30 Minuten gratinieren bis sich eine knusprige Haut gebildet hat.