

Kartoffelgratin mit Truffalo



Informations

Personen : 4
Zubereitung : 20 min.
Backzeit : 60 min.

Zutaten

- 200 g Truffalo
- 800 g Kartoffeln
- 500 ml Sahne
- 250 ml Vollmilch
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g Butter
- 40 g Trüffel-Pilz-Püree
- Feines Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitungsschritte

Schwierigkeitsgrad: mittel ??????

1. Heizen Sie Ihren Ofen auf 180°C vor.



2. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in dünne Scheiben mit Hilfe einer Mandoline oder einem scharfen Messer .
3. Reiben Sie eine Auflaufform mit einer gehackten Knoblauchzehe ein und buttern Sie sie großzügig.
4. Legen Sie eine erste Schicht Kartoffelscheiben leicht überlappend in die Form.
5. In einem Topf Sahne, Milch, den restlichen gehackten Knoblauch, das Trüffel-Pilz-Püree, Salz, Pfeffer und etwas geriebene Muskatnuss mischen.
6. Zum Kochen bringen, dann vom Herd nehmen.
7. Gießen Sie einen Teil der heißen Sahne-Mischung über die Kartoffeln in der Form, sodass sie gut bedeckt sind.
8. Wiederholen Sie den Vorgang mit dem Rest der Kartoffeln und der Sahne-Mischung, bis alles verbraucht ist.
9. Bestreuen Sie das Ganze großzügig mit geriebenem Truffalo.
10. Backen Sie das Gratin im vorgeheizten Ofen für etwa 45 Minuten bis 1 Stunde, bis die Oberfläche goldbraun und die Kartoffeln weich sind.
11. Nehmen Sie das Gratin aus dem Ofen und lassen Sie es einige Minuten ruhen, bevor Sie es servieren.
12. Heiß servieren, als Beilage zu Fleisch oder als Hauptgericht mit einem grünen Salat.

? **Tipps und Tricks:** Für Trüffelliebhaber fügen Sie Ihrem Gratin Trüffelschinken hinzu!