# Kartoffelgratin

**Zutaten für 6 Personen:**

| | |
|---|---|
| 800 g | große Kartoffeln, festkochend |
| 400 ml | Sahne |
| | Salz |
| | Schwarzer Pfeffer |
| | Geriebener Muskat |
| 50 g | Geriebener Emmentaler |
| 50 g | Geriebener Parmesan |

## Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in dünnen Scheiben schneiden. Die Sahne mit den Gewürzen kräftig abschmecken. Darf leicht überwürzt sein, da die Kartoffeln einiges an Geschmack aufnehmen.

Die Sahne über die Kartoffeln geben und den Parmesan und Emmenatler darauf verteilen.

Anschließend nach Anleitung backen.

Im Holzbackofen:
Bei 270–250 °C einschießen
Backzeit: 75–90 Minuten

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 270 °C
Unterhitze: 180 °C
Backzeit: 75–90 Minuten
Ofen ausgeschalten