

Kartoffelgratin



Zutaten:

5 - 6 mittelgrosse Gschwellti
(Pellkartoffeln)
4 Knoblauchzehen
Sauerrahm
Bouillon
Pfeffer, Aromat

Zubereitung:

Geschälte Pellkartoffeln vierteln und in Scheiben schneiden

Knoblauch kleinschneiden

abwechselnd Kartoffeln und Knoblauch in die Bratpfanne geben, mit Pfeffer würzen

Sauerrahm und Bouillon mischen, würzen und begeben
auf kleiner Flamme köcheln lassen