Kartoffelgratin mit Pink Queen Cheese

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **45 min.**
Backzeit : **75 min.**

Zutaten

- 200 g geriebener Pink Queen Cheese
- 1,5 kg Kartoffeln
- 250 ml Isigny-Schlagsahne
- 250 ml Milch
- 2 Knoblauchzehen
- 20 g Isigny-Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss von Albert Ménès

Zubereitungschritte

1. Backofen auf 180 °C vorheizen (Stufe 6).
2. Kartoffeln schälen. Kartoffeln in etwa 3 bis 4 mm dicke Scheiben hobeln.

3. Milch und Sahne in einem Topf bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Die gehackten Knoblauchzehen dazugeben und mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss würzen.
4. Eine Auflaufform einfetten.
5. Eine erste Lage Kartoffelscheiben leicht überlappend in die Form legen. Etwas von der Milch-Sahne-Mischung darübergießen, sodass die Kartoffeln gut bedeckt sind.
6. Abwechselnd Kartoffeln und Milch-Sahne-Mischung einfüllen. Mit einer Schicht Pink Queen Cheese abschließen.
7. Die Auflaufform mit Alufolie abdecken und alles ca. 45 Minuten backen.
8. Alufolie entfernen und weitere 20 bis 30 Minuten backen, bis das Gratin an der Oberfläche leicht gebräunt ist und die Kartoffeln weich sind.
9. Den fertigen Auflauf aus dem Ofen nehmen und einige Minuten ruhen lassen. Noch heiß servieren.

? **Tipps und Tricks:** Ein gut gekühlter Roséwein rundet dieses rosafarbene Gratin perfekt ab.