



Kartoffelauflauf



10 g	Butter, weich	-Form einfetten
1000 g	Kartoffeln (3 x blauer Schwede)	-waschen, schälen und in feine Scheiben schneiden -1.Hälfte in die Auflaufform füllen
250 g	Käse, gerieben	-mit einem Drittel bestreuen und die restlichen Kartoffeln darauf geben
1	kl. Knoblauchzehe	-Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken mit den restlichen Zutaten verrühren, abschmecken und über die Kartoffelmasse gießen und mit dem restlichem Käse bestreuen
200 ml	Milch	
400 ml	Sahne	
	Salz, Pfeffer und Muskat	
		-1.Stunde im Backofen bei 160°C backen

