

# Kartoffelgratin

## Zutaten:

- Butter
- 400ml Sahne
- 2 Knoblauchzehen (TODO: Evtl mehr)
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss
- Thymian (TODO: How much?)
- Evtl noch mehr Gewürze
- 150g Gruyère (alternativ Emmentaler, Edamer, ...)
- 1 kg mehlig Kartoffeln

## Zubereitung:

Den Ofen auf 180° Umluft vorheizen. Den Käse reiben. Kartoffeln schälen und hobeln. Sahne aufkochen und vom Herd nehmen. Den Knoblauch dazu pressen. Gewürze zufügen und 5 Minuten ziehen lassen. Nun kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ofenfeste Form einfetten. Kartoffelscheiben einfüllen, mit der Sahne übergießen und mit dem Käse bestreuen. Etwa 45 Minuten backen.