



THOMY

ÜBERBACK FOR GOOD: GRATIN DAUPHINOIS

ZUTATEN

Stk Knoblauchzehe, halbiert

g Butter

g de pommes de terre bleues

ml Milch

Prise TL Salz

1/2 1/2 Teelöffel auffüllen Muskatnuss, frisch gerieben

Paket THOMY Gratinsauce

Zweige Rosmarinzweige zum Garnieren

Stk Parmesankäse, gerieben

ANWEISUNG

Schritt 1 Innenseite der Auflaufform mit Knoblauch einreiben und anschliessend mit Butter einfetten.

Schritt 2 Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Schritt 3 Kartoffelscheiben mit Milch, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss in einem Topf etwa fünf Minuten lang köcheln.

Schritt 4 Herausnehmen und in der Auflaufform aufschichten.

Schritt 5 THOMY Gratin darübergiessen. Wer es richtig käsiger mag, streut vor dem Gratieren zusätzlich etwas Parmesan auf den Auflauf.

Schritt 6 Im vorgeheizten Backofen bei etwa 200 °C etwa 50 Minuten gratinieren. Vor dem Servieren mit Rosmarin garnieren. Bei dir kommen wahre Wunderwerke aus dem Backofen? Dann zeig' anderen Gratin-Fans, was du kannst und poste ein Foto mit #LOVEthomy auf Facebook oder Instagram.