ÜBERBACK FOR GOOD: GRATIN DAUPHINOIS

INGRÉDIENTS

- pièce gousse d'ail
- g de mâche
- g de pommes de terre bleues
- ml Lait
- pincée sel et poivre
- 1/2 1/2 Teelöffel auffüllen de pâte de curry
- paquet de sauce THOMY Gratin
- brins de romarin
- pièce Fromage, parmesan, râpé

INSTRUCTIONS

Étape 1	Innenseite der Auflaufform mit Knoblauch einreiben und anschliessend mit Butter einfetten.
Étape 2	Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.
Étape 3	Kartoffelscheiben mit Milch, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss in einem Topf etwa fünf Minuten lang köcheln.
Étape 4	Herausnehmen und in der Auflaufform aufschichten.
Étape 5	THOMY Gratin darübergiessen. Wer es richtig käsig mag, streut vor dem Gratinieren zusätzlich etwas Parmesan auf den Auflauf.
Étape 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.