

### Zutaten:

□

1,5kg Kartoffeln  
evtl. 2 zerdrückte Knoblauchzehen  
250ml Gemüsebrühe  
200ml Sahne  
Salz, Pfeffer und Muskat

### Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden. In eine hitzebeständige Auflaufform geben. Gemüsebrühe und die Sahne miteinander vermischen und mit den Gewürzen würzen. Die Kartoffeln damit übergießen und goldbraun garen.

Tipp: Sie können die Zeit im Backofen um ca. 30 Minuten verkürzen, wenn Sie die Kartoffeln zuvor schon gegart haben. Hier muss aber beachtet werden, dass die Flüssigkeit auch um 50% reduziert wird.

Combidampfgarer:

Temperatur: 160°C  
Feuchte: 95%  
Schiene: 2. von unten  
Zeit: ca. 35 Minuten

Im Backofen:

Temperatur: 170°C  
Schiene: 1. von unten  
Zeit: ca. 60 Minuten

**Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen**

Ihre

**Küchenwerkstatt- Graf**