

Kartoffelgratin

Zutaten für 4 Personen

800 g Kartoffeln
 4 dl/400 ml Milch
 2 dl/200 ml Rahm/süsse Sahne
 2 Knoblauchzehen
 80 g Käse, gerieben
 ½ Lorbeer-Zweig
 1 Thymian-Zweig
 Salz, Pfeffer aus der Mühle



Vorbereiten


Kartoffeln schälen und in feine, gleichmässige Scheiben (ca. 3 mm) schneiden. Den Gourmet Halbmond mit der Knoblauchzehe ausreiben und anschliessend die Knoblauchzehen schneiden.

Milch (2 dl/200 ml), Rahm/süsse Sahne, Knoblauch, Kräuter, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gut vermischen. Anschliessend Kartoffel-Scheiben beifügen und noch einmal gut vermengen. Alles im Halbmond anordnen und restliche Milchmenge über die Kartoffeln giessen.

Zubereiten auf dem Grill

Während 40 bis 45 Minuten (die Kartoffeln dürfen noch etwas knackig sein) bei ca. 200 °C und geschlossenem Deckel garen lassen. Nach der Hälfte der Garzeit den geriebenen Käse über die Kartoffeln geben.

Für den Gaskugelgrill

Trichter	Normalposition 
Deckel	geschlossen
Benötigtes Grillzubehör	Grillrost, Gourmet-Halbmond (ohne Perforierung)
Vorheizen	ca. 5-7 Minuten auf der Stufe 