



*Miriam's Genusskarussell*

[www.genusskarussell.ch](http://www.genusskarussell.ch)

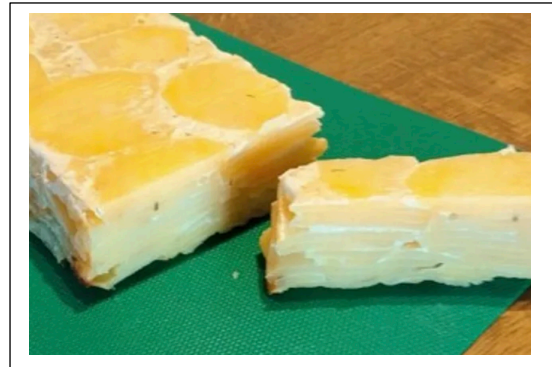
## Kartoffel Millefeuille

Rezept und Foto: aus Chefkoch.de Rezept etwas abgeändert

### Zutaten: 4 Personen

0.5 kg Kartoffeln weichkochend  
125 ml Rahm  
125 ml Milch  
40 gr. Parmesan  
100 gr. Butter

Würzen mit:  
Pfeffer, Salz, Thymian



### Zubereiten

Kartoffeln schälen und in 1 mm starke Scheiben hobeln. Anschliessend Rahm, Milch, Parmesan gerieben, Salz, Pfeffer, und fein gehackten Thymian in einer Schüssel mit den Kartoffelscheiben mischen.

Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und die überstehenden Ecken stehen lassen. Die Kartoffelscheiben einzeln in der Backform verteilen. Alle 3 - 4 Lagen kann man kleine Butterflöckchen zusätzlich verteilen. Wenn alle Scheiben verteilt sind, die Backpapierenden über die Kartoffelscheiben schlagen.

Im auf 180 °C Umluft vorgeheizten Backofen ca. 1,5 Stunden auf der mittleren Schiene backen.

Nach der Backzeit die Form aus dem Backofen nehmen. Zum Pressen eine 2. Kastenform auf das Gratin stellen und diese mit ca. 1 - 3 kg Gewicht beschweren. Dies dann so 3 Stunden abkühlen lassen und anschließend für 24 Stunden mit dem Gewicht in den Kühlschrank stellen.

Das Gratin vorsichtig aus der Form nehmen und das Backpapier entfernen. Das Gratin in gleichmäßige Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Butter goldbraun braten.