

## **Kartoffelgratin**

### **Zutaten:**

1 kg festkochende Kartoffeln  
1 Knoblauchzehe  
200 ml Sahne  
100 ml kräftige Gemüsebrühe  
Pfeffer  
Muskatnuss  
Edelsüßes Paprikapulver  
50 geriebener Käse

### **Zubereitung:**

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Sahne, Gemüsebrühe und Knoblauch in einen Topf 24 cm 3,5 l verrühren. Mit Pfeffer, Muskatnuss und Paprikapulver würzen. Kartoffelscheiben zugeben und nicht mehr umrühren. Secuquick softline aufsetzen und verschließen. Navigenio auf Automatik „A“ schalten. 5 Minuten Garzeit am Audiotherm einstellen, und bis auf Soft-Symbol drehen. Nach Ablauf der Garzeit Secuquick drucklos machen und abnehmen. Käse über den Kartoffeln verteilen und Topf auf eine feuerfeste Unterlage stellen. Navigenio überkopf bei großer Stufe auflegen und ca. 10 Minuten goldbraun gratinieren.

**Guten Appetit!**