

## Kartoffelgratin „light“

### **Zutaten**

(für 4 Personen)

700 g Kartoffeln

5 g Rapsöl

400 ml Milch 1,5% Fett

80 g Saure Sahne 10% Fett

10 g Mehl

Knoblauch, Salz, Pfeffer

Die geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine gefettete Form schichten. Übrige Zutaten vermengen, pikant abschmecken und über die Kartoffeln geben.

Den Gratin ca. 60 Min im Backofen bei 200°C überbacken. Evtl. Temperatur später runterschalten.

### **Pro Person**

Energie 216 kcal

Fett 5 g

BE ca.3