



## Thanksgiving Dinner

### Süßkartoffel – Gratin

600g Süßkartoffeln, 185 ml Sahne, nach Belieben etwas (1/2 Zehe) Knoblauch, Salz, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss

Kartoffel schälen und in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und durch eine Presse drücken. Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Die Sahne mit dem Salz, Pfeffer, einer Prise Muskatnuss und dem Knoblauch verrühren. Die Kartoffel auf das Backblech schichten und mit der Sahne auffüllen. In Ofen ca. 40 Minuten backen.