Rezept

Herbstlicher Kartoffel-Apfel-Gratin

Ein Rezept von Herbstlicher Kartoffel-Apfel-Gratin, am 29.05.2025

Zutaten

750 g	festkochende Kartoffeln
1 EL	Butter
	Salz
110 g	Crème fraîche
75 ml	Vollmilch
1 ½	säuerliche Äpfel (ca. 300 g)
110 g	geriebener Käse (z. B. Emmentaler)
	Pfeffer
75 g	Sahne
1 Zweig	frischer Rosmarin

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in feine Scheiben hobeln. Die Äpfel waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls dünn hobeln. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Die Kartoffel- und Apfelscheiben dachziegelartig in die Auflaufform schichten, den Käse Schicht für Schicht dazwischen- und zum Schluss darüberstreuen. Großzügig salzen und pfeffern.

2. Crème fraîche, Sahne und Milch in eine Schüssel füllen und verrühren. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Nadeln abstreifen, fein hacken und dazugeben. Alles verrühren und gleichmäßig über die Kartoffel- und Apfelscheiben gießen.

3. Das Kartoffel-Apfel-Gratin im Backofen (unten) in etwa 1 Std. goldgelb backen.