

Rezept

Kartoffelgratin mit Äpfeln und Pilzen

Ein Rezept von Kartoffelgratin mit Äpfeln und Pilzen, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 200 g Sahne | 2 TL scharfer Senf |
| 50 g geriebener Emmentaler Salz | 1 Knoblauchzehe (nach Belieben) Pfeffer |
| 300 g festkochende Kartoffeln | 1 säuerlicher Apfel |
| 200 g kleine Champignons | 1 EL Butter |
| 2 EL Aceto balsamico | 2 kleine Gratinformen von ca. 12 cm Ø (ersatzweise 1 Auflaufform mit 20 × 30 cm) |
| Butter für die Formen | frische Kräuter zum Garnieren (nach Belieben) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Sahne mit Senf und Käse verrühren. Falls verwendet, den Knoblauch schälen und dazupressen. Die Sahne-Käse-Mischung mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Gratinformen einfetten.
2. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Den Apfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Hälften in dünne Spalten schneiden. Kartoffeln und Apfel mit der Sahne mischen und in die Formen schichten. Gratins im heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) 50-60 Min. backen, dabei gegen Ende eventuell mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel werden.
3. Die Pilze putzen und trocken abreiben. Nach ca. 45 Min. Garzeit die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin bei mittlerer Hitze 5-7 Min. rundherum anbraten. Den Essig darüberträufeln und die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Gratins aus dem Ofen nehmen und die Pilze darauf anrichten. Wer mag, garniert die fertigen Gratins noch mit etwas gehacktem »Grünzeug«, z. B. Rucola, Petersilie oder Basilikum.