

Rezept

Vegetarisches Kartoffel-Apfel-Gratin

Ein Rezept von Vegetarisches Kartoffel-Apfel-Gratin, am 26.04.2024

Zutaten

1 EL Rapsöl	1 EL Butter
450 g TK-Bratkartoffelscheiben	1 Schalotte
1 rotschaliger Apfel	5-6 Zweige Thymian
Salz	Pfeffer
125 g Sahne	2 EL Crème fraîche
40 g geriebener Emmentaler (Kühlregal)	3-4 Stängel Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 725 kcal

Zubereitung

1. In einer großen beschichteten Pfanne das Öl und die Butter erhitzen. Die Kartoffelscheiben darin unter gelegentlichem Wenden in 8 Min. goldbraun braten.
2. Inzwischen die Schalotte schälen und fein würfeln. Den Apfel waschen, vierteln, entkernen und ungeschält in Scheiben schneiden. Den Thymian abbrausen, die Blättchen abstreifen.
3. Schalotte und Apfel zu den Kartoffeln geben und 2 Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Thymian darüberstreuen. Sahne und Crème fraîche verrühren und darübergießen. Den Käse obendrauf verteilen. Den Deckel auflegen und alles bei mittlerer Hitze 5 Min. garen, bis der Käse geschmolzen ist.
4. Inzwischen die Petersilie waschen, trocken schütteln, abzupfen und hacken. Vor dem Servieren auf die Kartoffeln streuen.