

## Rezept

# Vegetarisches Kartoffel-Apfel-Gratin

Ein Rezept von Vegetarisches Kartoffel-Apfel-Gratin, am 15.12.2025

## Zutaten

**1 EL** Rapsöl

**450 g** TK-Bratkartoffelscheiben

**1** rotschaliger Apfel

Salz

**125 g** Sahne

**40 g** geriebener Emmentaler (Kühlregal)

**1 EL** Butter

**1** Schalotte

**5-6 Zweige** Thymian

Pfeffer

**2 EL** Crème fraîche

**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 aufliegen 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.