

Herzhaftes Apfel-Kartoffel-Gratin

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

105
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Portionen

8 große Kartoffeln
2 Äpfel (zum Beispiel Granny Smith)
6 Frühlingszwiebeln
4 Scheiben Frühstücksspeck
1 1/2 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel schwarzer Pfeffer
340 g Gruyère (alternativ Provolone oder Jarlsberg)
315 ml Schlagsahne
3 Knoblauchzehen
1/2 Teelöffel Muskat

Manchmal muss es herzhaft sein. Was kommt da besser gelegen als ein goldbraun gebackener Auflauf mit deftigen Kartoffel- und süß-säuerlichen Apfelscheiben. Ein Gericht zum Sattessen und Wohlfühlen.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 2 -

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Äpfel ebenfalls schälen und in Scheiben schneiden. Knoblauch fein hacken. Frühlingszwiebel in feine Ringe und Speck in Streifen schneiden. Den Käse reiben.

- 3 -

Speckstreifen in einer Pfanne knusprig anbraten. In einer Schüssel Sahne, Knoblauch und Muskat verrühren.

- 4 -

In einer großen Auflaufform die Hälfte der Kartoffeln, Äpfel, Frühlingszwiebeln und des Specks als gleichmäßige Schicht verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Hälfte des geriebenen Käses darüber streuen. Mit den restlichen Zutaten eine zweite Schicht legen, nochmals würzen und mit geriebenem Käse belegen.

- 5 -

Die Sahne-Mischung gleichmäßig über dem Auflauf verteilen. Auflaufform mit Folie abdecken und für ca. 1 1/2 Stunden im Backofen backen. Danach Folie entfernen und weitere 15 Minuten im Ofen goldbraun gratinieren. Aus dem Backofen nehmen, kurz abkühlen lassen und servieren.