

# Kartoffel-Gratin mit Äpfeln

Aufläufe » Kartoffel-Aufläufe » Vegetarische Aufläufe

## Zutaten (4 Personen)

- » 750g Kartoffel(n)
- » 3 säuerl. Apfel/Äpfel
- » 2EL Zitronensaft
- » Salz & Pfeffer
- » 2TL Thymian
- » 250ml Schlagsahne
- » 2EL Butter/Margarine
- » 150g Gratin-Käse

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

### Vorbereitung:

- Ofen auf 200°C vorheizen
- Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden
- Äpfel schälen, vierteln, entkernen
- Äpfel in Spalten schneiden
- Äpfel mit Zitronensaft beträufeln

### Fertigstellung:

- Apfel-und Kartoffelscheiben in die Auflaufform schichten
- jede Schicht mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen
- mit Sahne begießen
- mit Käse bestreuen
- Butterflöckchen darüber geben
- Auflauf 60min backen

Nährwerte: 520kcal/E14g/F31g/KH40g pro Person

## Rezept-Foto



angelegt am: 12.08.2002

Rezept-Nr: 34

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke