Kartoffel-Apfel-Gratin

Aufläufe » Kartoffel-Aufläufe

Zutaten (4 Personen)

» 1kg Kartoffel(n)
» 250ml Schlagsahne
» 400ml Instant-Gemüse-Brühe
» 4 EL körniger Senf
» 1 TL Majoran
» Salz & Pfeffer
» 1 Stange Porree
» 2 Apfel/Äpfel
» 100g Schwarzwälder Schinken
» 100g ger. Gouda

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. Sahne mit Brühe, Senf und Majoran in einen Topf geben. Die Kartoffeln hinzufügen, aufkochen lassen und ohne Deckel bei schwacher Hitze ca. 20min garen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Porree putzen, waschen, in dünne Ringe schneiden. Äpfel abbrausen und halbieren, Kerngehäuse entfernen, Früchte in Spalten teilen. Den Schinken in breite Streifen schneiden. Den Ofen auf 200°C vorheizen.

3. Kartoffeln mit der Flüssigkeit in einer gefetteten Auflaufform verteilen. Porree, Äpfel sowie Schinkenstreifen ebenfalls darauf verteilen. Mit dem Käse bestreuen und das Gratin im Ofen ca. 15min überbacken. Nach Wunsch mit frischem Majoran garnieren und servieren.

Nährwerte: 580kcal/E25g/F31g/KH49g pro Portion

angelegt am: 27.08.2006 Rezept-Nr: 2149

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