



© le menu

Apfel-Kartoffel-Gratin

Für 4 Personen:

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 45 Minuten

1 weite ofenfeste Form von ca. 2,5 Litern

Zutaten

- Butter für die Form
- 750 g Kartoffeln, z. B. Blaue St. Galler
- 300 g Äpfel, halbiert
- 200 g Schinken, in Streifen
- 100 g Le Gruyère AOP, in Stängeli
- ½ Bund Petersilie, fein geschnitten
- 1 TL Salz
- Pfeffer

Guss

- Guss 1 EL Maisstärke
- 0,5 dl Süssmost
- 2 dl Vollrahm
- ½ TL Salz
- Paprika, Muskatnuss

Nusskruste

- 30 g Haselnüsse, fein gehackt
- ½ TL Paprika, milder
- 2 Prisen Salz

Zubereitung

1. Kartoffeln und Äpfel in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden. Mit dem Schinken, Käse und der Petersilie mischen, würzen, in die vorbereitete Form geben.
2. Guss: Maisstärke mit Süssmost anrühren. Rahm dazugliessen, würzen. Über dem Kartoffel-Apfel-Mix verteilen.
3. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 15 Min. backen.
4. Nusskruste: Nüsse mit Paprika und Salz mischen, auf dem Gratin verteilen, 20–30 Minuten fertig backen.

Tipp

Statt Blaue St. Galler mehligkochende Kartoffeln verwenden.

Nährwerte

Pro Portion / pro Stück: kcal 531 , Fett 31g , Kohlenhydrate 37g , Eiweiss 22g

Rezept: lemenu.ch

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>