

Apfel-Kartoffel-Gratin

Zutaten:

gefunden bei www.knorr.de

200 g Kartoffeln
200 g säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
80 g Katenschinken
50 g geriebener Gouda
2 EL Schlagsahne
2 EL gemahlene Haselnusskerne
1 Beutel KNORR Fix für Kartoffel Gratin
1 Prise geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Kartoffeln und Äpfel schälen. Kartoffeln waschen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Äpfel ebenfalls dünn schneiden. Schinken würfeln. Beutelinhalt Fix für Kartoffel Gratin in einem Topf mit 200 ml Wasser und der Sahne verrühren. Kartoffelscheiben dazugeben, aufkochen lassen und 3 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. In eine gefettete und mit 1 EL Haselnüssen ausgestreute Gratinform schichtweise Kartoffeln, Äpfel und Schinken einfüllen. Mit Muskat würzen. Käse und restliche Haselnüsse darüber streuen und alles im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) 30 - 40 Minuten backen. Tipp: Das Gratin schmeckt hervorragend als Beilage zu gebratenem Schweinefilet.

Druck-Version

