
Kartoffel-Lauch-Gratin mit Äpfeln

Kategorie: Aufläufe und Ofengerichte - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

- 2 Stangen Lauch
- 750 g Kartoffeln
- Salz & Pfeffer
- 200 ml Sahne
- 2 süß-säuerliche Äpfel
(z.B. Elstar)
- 150 g geriebener
Emmentaler
- 80 g Sonnenblumenkerne
- 0,5 TL Majoran
- 2 EL Butter

(Angaben für 4 Personen)

Lauch und Äpfel lassen sich wirklich gut kombinieren. Die Sonnenblumenkerne geben dem Gratin den letzten Pfiff.

Zubereitung

Den Lauch in dünne Ringe schneiden, die Kartoffeln in feine Scheiben hobeln. Lauch und Kartoffeln in einer gefetteten Auflaufform mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne von der Seite dazugießen.

Die Äpfel fein würfeln, mit Käse und Sonnenblumenkernen mischen und mit Pfeffer und Majoran würzen. Die Mischung auf den Lauch-Kartoffeln verteilen, die Butter in Flöckchen darauf belegen.

Auf mittlerer Schiene im Backofen bei 200°C etwa 45 Minuten backen.

