Kartoffel-Lauch-Gratin mit Äpfeln

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

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