

Apfel-Kartoffel-Gratin

Für 4 Personen

Zutaten

- 4 säuerliche Äpfel
- 6 mittelgrosse Kartoffeln
- etwas frischer Majoran
- 1 Knoblauchzehe
- 150 ml süsse Sahne
- 80 g Butter
- Salz
- Muskat

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Kartoffeln schälen und halbieren. Äpfel und Kartoffeln mit dem Messer blättrig schneiden. Mit dem Handballen so platt drücken, dass ein Fächer entsteht.
2. Die Sahne mit Majoran, Salz, Muskat und der fein gehackten Knoblauchzehe aufkochen.
3. Eine feste Form mit Butter ausstreichen. Kartoffeln und Äpfel nacheinander schichten.
4. Zum Schluss mit der kochenden Sahne übergiessen und im vorgeheizten Ofen bei 200° C ca. 20 min garen.

Tipps & Tricks

Originalrezept mit Online-Rechner für mehr/weniger Personen:

<http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige.php?ID=404491129736631>