



Kartoffel - Apfel - Gratin mit Blauschimmelkäse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhafte Alltagsküche, fleischlos, fruchtig und pikant, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- 1 kg geschälte Kartoffeln in Scheiben
- 150 g säuerliche Äpfel in Scheiben
- 300 g bayrischer Blauschimmelkäse in Scheiben
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 El frischer, gehackter Salbei
- 150 ml Sahne
- 75 ml Apfelsaft
- 75 ml Gemüsebrühe
- Etwas Butter für die Auflaufform
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die geschälten Kartoffeln und Äpfel in dünne Scheiben schneiden oder hobeln und mit den Zwiebeln mischen.

Schritt3

Alles in eine ausreichend große, gebutterte Auflaufform schichten, salzen, pfeffern.

Schritt4

Die Sahne, der Apfelsaft, dem Salbei und der Gemüsebrühe mischen, würzen und über dem Auflauf verteilen.

Schritt5

Für ca. 40 min. in den auf 200° C vorgeheizten Backofen schieben, vorbacken.

Schritt6

In der Zwischenzeit den Blauschimmelkäse in Scheiben schneiden und gleichmäßig über dem Auflauf verteilen. Weitere 20 min. zu Ende backen, garen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Das Gratin direkt aus dem Ofen zu Tisch geben, ev. noch mit einem frischen Marktsalat ergänzen.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** blauschimmelkäse, fleischlos

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-apfel-gratin-mit-blauschimmelkaese/>