

# Kartoffel - Apfel - Gratin mit Rosmarin und Pfifferlingen

- **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' : '' });
```

Saisonal, fleischlos, leckere Küche für jeden Tag

## Zutaten

- 600 g Kartoffeln in Scheiben gehobelt
- 350 g säuerliche Äpfel in Spalten
- 150 g frische Pfifferlinge
- 1 El frischer, gehackter Rosmarin
- Etwas Rapsöl
- Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft
- Für den Guss:
  - 200 g Crème fraîche
  - 150 ml Milch
  - 2 ganze Eier
  - 1 Tl Speisestärke

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Pfifferlinge putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern, auf gleiche Größe schneiden.

### Schritt2

In heißem Rapsöl 3 - 4 min. anbraten, Farbe nehmen lassen.

### Schritt3

Die Kartoffelscheiben mit den Apfelscheiben und dem gehackten Rosmarin mischen. Die Apfelscheiben vorher mit etwas Zitronen beträufeln, salzen, etwas pfeffern.

#### **Schritt4**

In eine ausreichend große, gebutterte Auflaufform mit den angebratenen Pfifferlingen schichten.

#### **Schritt5**

Der Guss:

#### **Schritt6**

Crème fraiche, die Milch, Eier und Speisestärke verrühren, salzen, pfeffern und gleichmäßig darüber verteilen.

#### **Schritt7**

Für ca. 35 min. in den auf 190° C vorgeheizten Backofen in die mittlere Schiene schieben, appetitlich goldbraun überbacken.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** fleischlos, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-apfel-gratin-mit-rosmarin-und-pfifferlingen/>