



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/>