

Kartoffel-Äpfel-Gratin

Himmel und Erde

wird die Kombination von Äpfeln und Kartoffeln genannt.

Hier werden die beiden zu einem Gratin vereint und mit Speckknusper überbacken. Der Himmel auf Erden.

Zutaten

Knusperstreusel

2 Rosmarinzweige
50g Butter
50g Speckwürfel
60g Mehl
60g Reibkäse
Salz, Pfeffer

400g Kartoffeln,
mehligkochend
1 Gemüsezwiebel
400g Äpfel
3dl Rahm
Muskat, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Etwa 35 Minuten + 40 Minuten backen

- 1** Für die Streusel Rosmarinnadeln von den Zweigen abstreifen und fein hacken. Butter mit Speckwürfeln, Mehl, Reibkäse und Rosmarin zu krümeligen Streuseln kneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2** Kartoffeln und Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Apfel-, Kartoffel- und Zwiebelscheiben abwechselnd in eine ausgebutterte Auflaufform schichten.
- 3** Den Rahm mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer verrühren und darübergeben. Knusperstreusel darauf verteilen. 35–40 Minuten bei 180°C im Ofen backen.

Tipp

Weniger Kalorien und noch mehr Geschmack:
Einen Drittel vom Rahm durch Apfelsaft oder Apfelwein ersetzen.

