

KAPPES & BANANEN



FEINKOST HÖRSCHGENS

Rezepte für jeden Geschmack

Kartoffel-Apfel-Gratin

Zutaten: 600g vorwiegend festkochende Kartoffeln, 1 großer mürber Apfel, 1 Stange Staudensellerie, Saft von ½ Zitrone, 40g Butter, 150g Crème fraîche, 1/8 l Sahne, 1 EL frisch geriebener Ingwer, etwas abgeriebene unbehandelte Zitronenschale, Salz, Pfeffer, 2 EL frisch geriebenes Weißbrot.

Zubereitung: Kartoffeln und Apfel schälen, Staudensellerie putzen. Apfel halbieren, entkernen, in Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Staudensellerie in feine Ringe schneiden. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Gratinform mit Butter ausfetten und die Kartoffeln schuppenförmig in die Form schichten. Dann Apfel- und Sellerie- Würfel darüber streuen und erneut mit Kartoffeln bedecken. Crème fraîche und Sahne verquirlen und mit Ingwer, Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. Gratin damit begießen, Oberfläche glatt streichen und mit den Brotbröseln bestreuen. Butterflöckchen darauf setzen und das Ganze im Backofen ca. 45min. garen lassen.