

Kartoffel-Äpfel-Gratin



Zutaten

Für 4 Personen:

500 g säuerliche Äpfel
600 g festkochende
Kartoffeln
1 EL Butter
250 g Sahne
Salz
Pfeffer
Majoran
100 g geriebener Käse

Zubereitung

Äpfel entkernen und in Spalten schneiden. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen, die Kartoffeln und die Äpfel darin schichten.

Sahne mit Salz, Pfeffer und Majoran kräftig würzen und über die Masse gießen. Form mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad für 60 Minuten backen. Dann die Folie entfernen, den geriebenen Käse über dem Auflauf verteilen und noch einmal 15 Minuten weiterbacken.