

Kartoffel-Apfel-Gratin

Für 4 Personen

750 g	Kartoffeln, festkochend	waschen und als Pellkartoffeln garen. Pellen und in Scheiben schneiden.
1 kleine Stange	Porree	längs halbieren, waschen und in feine Ringe schneiden.
700 g	säuerliche Äpfel	vom Kerngehäuse befreien, schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit
2 EL	Butter	fetten und die Kartoffeln und Äpfel dachziegelartig in die Form schichten. Mit dem Porree bestreuen.
300 ml	Sahne	mit
300 ml	Milch	mischen und mit
	Salz	und
	Pfeffer	abschmecken. Über das Gratin gießen und im Backofen bei Heißluft 180°C 30 - 40 Minuten backen. Nach der Hälfte der Zeit mit einem Deckel oder Alufolie bedecken, damit der Porree nicht zu dunkel wird.