



Kartoffel-Äpfel-Gratin mit Curry

Zutaten für 4 Personen als Beilage:

700 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
2 Äpfel, rotschalig
1 EL Zitronensaft
400 ml Sahne
100 ml Milch
2 knappe TL gutes Currypulver (z.B. Curry Madras von Just Spices)
Pfeffer + Salz
1 EL Butter

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in feine Spalten hobeln. Äpfel mit einem Apfelausstecher vom Kerngehäuse entfernen, halbieren und mit der Schale in feine Scheiben (Halbmonde) schneiden, mit dem Zitronensaft vermischen. Sahne mit Milch und den Gewürzen verquirlen. Apfel- und Kartoffelspalten abwechselnd in eine mit Butter gefettete Form (Ø 26 cm) schichten und mit dem Sahnegemisch übergießen. Das Gratin schonend bei 150°C Umluft für 60 Min. garen.

Tipp:

Stelle deine Form mit 1 EL Butter während der Aufheizphase kurz in den Ofen, so schmilzt die Butter und die Form lässt sich einfach fetten.

Hinweis:

Achte auf die Wahl der Kartoffeln - vorwiegend festkochende Kartoffeln saugen die Flüssigkeit des Gratins auf und bleibend dabei bissfest.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de