

## Kartoffelgratin mit Äpfeln und Zwiebeln



Zutaten für 4-5 Personen:

800 g Kartoffeln  
300 g Zwiebeln oder Schalotten  
2 rote Äpfel  
200 ml Schlagsahne  
Salz, Pfeffer  
2 Prisen Zucker  
200 g geriebener Käse (z.B. Emmentaler)  
250 g Crème fraîche  
evtl. Salbei

### Zubereitung:

Die Kartoffeln und die Zwiebeln schälen. Die Äpfel waschen, vierteln und entkernen. Die Kartoffeln in dünne Scheiben, die Zwiebeln und die Äpfel in dünne Spalten schneiden.

700 ml kaltes Wasser und die Sahne in einen breiten Topf geben und mit Salz, Pfeffer und der Prise Zucker würzen. Die Kartoffelscheiben und die Zwiebel- und Apfelspalten zur Soße geben und bei schwacher Hitze 3 Minuten kochen. Alles in eine gefettete Auflaufform füllen.

Crème fraîche und Käse verrühren und über den Aufl auf geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C (175° C Umluft) ca. 30 Minuten gratinieren. Nach Belieben mit Salbeiblättern bestreut servieren.

### Tipp:

Dazu schmecken Bratwürste, Kasseler oder Fleischkäse.

Rezept: Maria Rülker, Gläserne Küche, Oelde; Fotos: Hubert Kemper