



Kartoffel-Birnen-Gratin

Hauptgericht | Beilage

ZUTATEN

800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln,
3 Birnen,
300 ml Milch,
2 Eier,
1 Zwiebel,
1 Knoblauchzehe,
1 EL weiche Butter,
3 EL Zitronen- oder Limettensaft,
100g Heinrichsthaler Gouda (Portion oder gerieben),
2 Scheiben Heinrichsthaler Bierkäse,
3 TL Senf,
zum Würzen: Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Rosmarin

ZUBEREITUNG

ca. 45 min

ZUBEREITUNG

Kartoffeln waschen, schälen und in gesalzenem Wasser gut fünf Minuten kochen. Kartoffeln anschließend abgießen, abkühlen lassen und in feine Scheiben schneiden. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.



Birnen ebenfalls waschen, halbieren, entkernen und in Streifen schneiden.

Eine flache Auflaufform mit Butter einfetten. Die Kartoffelscheiben mit Zitronen- oder Limettensaft beträufeln und anschließend dachziegelartig abwechselnd mit den Birnenscheiben schichten.

Milch mit Eiern verquirlen und Senf dazugeben. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken, zur Milch-Eier-Mischung geben und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Rosmarin würzen. Die Hälfte des geriebenen Käses unter die Milchmischung rühren und die Masse gleichmäßig auf die Kartoffel- und Birnenscheiben gießen. Die Bierkäsescheiben mit dem restlichen geriebenen Käse zum Abschluss drüber geben.

Den Auflauf für 25-30 Minuten in den Ofen schieben.

*Guten
appetit!*