



Herzhafter Kartoffel-Apfel-Auflauf aus dem Ofen: Schnell & vegetarisch

Süß trifft herzhaft! Dieser herz hafte Kartoffel-Apfel-Auflauf ist das perfekte Ofengericht für die ganze Familie. Feine Kartoffel- und Apfelscheiben schichten sich unter einem geschmackvollen Sahne-Guss und einer goldbraunen Käsekruste. Unkompliziert in der Vorbereitung und herrlich sämig im Geschmack!

Kochutensilien

- Auflaufform
- Schäler

Zutaten (für 3–4 Personen):

- 750 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 300 g Äpfel (z. B. Boskoop, Elstar oder Jonagold)
- 100 g Reibekäse (z. B. Gouda, Bergkäse oder Emmentaler)
- Butter zum Einfetten der Form
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Für den Guss:

- 1 EL Speisestärke
- 50 ml Apfelsaft
- 200 ml Sahne
- ½ TL Salz
- 1 Prise Paprikapulver (edelsüß)
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Vorbereitung: Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform gründlich mit Butter einfetten.

Kartoffeln & Äpfel hobeln: Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Äpfel entkernen und ebenfalls in dünne Scheiben hobeln.



Mischen & Schichten: Kartoffel- und Apfelscheiben zusammen mit dem Reibekäse, etwas Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gut vermengen. Anschließend gleichmäßig in die gefettete Auflaufform schichten.

Guss anrühren: Die Speisestärke im kalten Apfelsaft glattrühren. Anschließend Sahne, ½ TL Salz, Paprikapulver und Muskatnuss unterrühren und alles gut verquirlen.

Backen: Den Guss gleichmäßig über die geschichteten Kartoffeln und Äpfel in der Form gießen. Den Auflauf auf mittlerer Schiene für ca. 40 Minuten goldbraun backen, bis die Kartoffeln gar sind und der Käse schön gebräunt ist. Heiß genießen!