

Herzhafter Kartoffel-Apfel-Auflauf



Zutaten Auflauf

- 750 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 300 g Äpfel
- 100 g Reibekäse
- Butter zum fetten
- Salz & Pfeffer

Für den Guss

- 1 EL Speisestärke
- 50 ml Apfelsaft
- 200 ml Sahne
- ½ TL Salz
- Paprika
- Muskatnuss

Zubereitung

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze einstellen und vorheizen.

Eine Ofenform mit der Butter gut einfetten. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Äpfel mit einem Apfelausstecher entkernen und ebenfalls in dünne Scheiben hobeln.

Die Kartoffel- und Apfelscheiben in eine Schüssel geben, den Käse, Salz und Pfeffer dazu und alles gut durchmischen. Danach die Scheiben in der Ofenform schichten.

Den Guss in der Schüssel zubereiten, dafür die Speisestärke im Apfelsaft anrühren, dann die Sahne und die Gewürze einrühren und gut vermischen. Den Guss anschließend in die Ofenform über die Kartoffel- und Apfelscheiben geben.

Den Auflauf ca. 40 Minuten im Ofen backen lassen.