



Kartoffel-Gratin mit Apfel an Thymian und Blauschimmelkäse



 Zeit gesamt
40min

 Zubereitungszeit
30min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	2 St.
Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Zwiebeln, rot	2 St.
Butter	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Thymian, frisch	5 g
Schlagsahne	150 g
Apfelsaft	75 ml
Gemüsebrühe	75 ml
Blauschimmelkäse	300 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, große Auflaufform, Schneebesen

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Äpfel und Kartoffeln waschen und schälen. Beides in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Zwiebeln halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten und Äpfel- und Kartoffelscheiben sowie Zwiebel abwechselnd darin schichten. Dabei jede Schicht leicht mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen streifen und fein hacken. In einer Schüssel Kräuter, Sahne, Apfelsaft, Gemüsebrühe und je 2–3 Prisen Salz und Pfeffer verquirlen und über dem Kartoffel-Gratin verteilen.
3. Kartoffel-Gratin auf der mittleren Schiene des Ofens ca. 20 Min. goldbraun backen. Inzwischen Blauschimmelkäse in dünne Scheiben schneiden. Gratin damit belegen und auf der obersten Schiene des Ofens nochmals ca. 10 Min. backen, bis der Käse eine goldbraune Kruste bildet.
4. Überbackenes Kartoffel-Gratin aus dem Ofen nehmen, auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt ein [Frühlingssalat mit Apfel](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	620 kcal
Kohlenhydrate	66 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	30 g