

ZUM ENTENBRATEN

Kartoffel-Äpfel-Zwiebelauflauf (4 Portionen)

700g Kartoffeln
300g Äpfel(z.B. Boskop)
200g Zwiebeln
20g Butter
150g geriebener Hartkäse
250ml Saure Sahne
Salz und Pfeffer
Majoran, Muskat
4 EL Kürbiskerne

1. Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden, Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und grob raspeln.
2. Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden.
3. In einer gebutterten Form die Kartoffeln, Äpfel und Zwiebeln mit etwas Käse dazwischen schichten.
4. Saure Sahne mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskat würzen und auf die Masse geben. Mit dem restlichen Käse bestreuen.
5. Bei 160Grad 35 Minuten backen.
6. Nach 2/3 der Backzeit Kürbiskerne auf den Auflauf streuen.

Tipp: die Hälfte der Äpfel mit Hokkaido-Kürbis ersetzen.

*Der Auflauf ist gut vorzubereiten und eignet sich nach meinem Geschmack auch gut zum Weihnachtsbraten.
Bei uns gibt es dazu noch Rosenkohlgemüse oder Rotkohl!*

Rezept 50-07

Guten Appetit wünscht die Hofkiste!