

Kartoffel - Möhren - Gratin

Zutaten:

750 g Kartoffeln
500 g Möhren
1 Kohlrabi
2 Äpfel (300 g)
400 g Schlagsahne
1 Bund Majoran
200 g geriebener Emmentaler Käse
Salz, Pfeffer, Currypulver

Zubereitung:

- Kartoffeln 15 Minuten kochen.
- Kohlrabi, Kartoffeln und Möhren in dünne Scheiben schneiden.
- Die geschälten Äpfel vierteln und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.
- Alle Scheiben nach beliebigem Muster in eine gefettete Auflaufform schichten.
- Majoran klein hacken.
- Sahne, Salz, Pfeffer, Curry und Majoran verrühren und abschmecken.
- Sahneseauce über den Auflauf gießen.
- Den Käse überstreuen.
- Im Backofen bei 225° C ca. 60 Minuten überbacken.