

Kartoffel-Birnen-Gratin

CAPURSO-REZEPT-IDEE | FÜR 4 PERSONEN | DAUER: CA. 1 STD. 15 MIN.

Zutaten

750 g Kartoffeln, festkochend
3 kleine, nicht zu reife Birnen
2 EL Zitronensaft
1 Zwiebel
2 EL Butter
3 Eier
Salz
weißer Pfeffer

Tipps

Nach Geschmack frischen Thymian oder Salbei ins Sahne-Ei-Gemisch geben.

Statt Birnen können Sie auch Äpfel verwenden.

Zubereitung

- 1 Backofen auf 200° Grad vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln.
- 2 Birnen schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Viertel dann in dünne Scheiben schneiden. Gleich mit Zitronensaft beträufen.
- 3 Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, fein gehackte Zwiebeln darin glasig werden lassen. In Auflaufform geben und gründlich verteilen.
- 4 Kartoffel- und Birnenscheiben überlappend und kreisförmig in die Form schichten.
- 5 Eier mit Sahne verquirlen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Gemisch gleichmäßig in der Form verteilen. Mit gefettetem Backpapier abdecken und 20 Minuten auf der mittleren Schiene im Ofen garen.
- 6 Backpapier entfernen und weitere 30 bis 40 Minuten goldbraun backen. Gargrad mit Messer prüfen.

