



VORSPEISE

## BIRNEN-KARTOFFELGRATIN



★★★★★ (85)

CA. 1 H 15 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

### ZUTATEN

- 800 g** mehligkochende Kartoffeln
- 500 g** Birnen
- 2** Selleriestängel
- Etwas** Salz & Pfeffer
- 80 g** Blauschimmelkäse
- 2.5 dl** Rahm

### ZUBEREITUNG

- 1** Kartoffeln schälen. Birnen vierteln, Kerngehäuse entfernen. Kartoffeln, Birnen und Sellerie in feine Scheiben schneiden. Alles in einer Schüssel vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und in eine Auflaufform geben.
- 2** Käse zerbröckeln, mit dem Rahm sehr gut verrühren und darüber giessen. Im 180 °C heissen Ofen 60 Minuten gratinieren.