

Birnen-Kartoffelgratin

Zutaten für ca. 8 Personen:

1 kg Birnen
1 kg mehligkochende Kartoffeln
Salz, Pfeffer, Muskat
300 g Blauschimmelkäse
3 dl Rahm
3 dl Milch



Zubereitung:

Ofen auf 180° C vorheizen.

Birnen und Kartoffeln schälen.

Birnen halbieren, Kerngehäuse entfernen.

Alles in sehr dünne Scheiben schneiden und in eine ausgebutterte Gratinform geben.

Den Blauschimmelkäse zerbröckeln.

Milch, Rahm und den Käse mischen und würzen.

In die Form giessen bis die Kartoffel- und Birnenscheiben knapp bedeckt sind.

Im Ofen 50 - 60 Minuten gratinieren, bis der Gratin weich und die Oberfläche braun ist (Nadelprobe).