

Gratin von Kartoffeln und Birnen mit Gorgonzola

Zutaten:

500 g Birnen (nicht zu weich)

500 g festkochende Kartoffel

Pfeffer

150 g Gorgonzola

1/8 l Sahne

1/8 l Milch

1 Ei

Zubereitung:

Birnen schälen und entkernen, Kartoffel schälen und beides in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben schuppenartig und abwechselnd auf den Boden einer großen, flachen und gefetteten Auflaufform geben, leicht pfeffern. Käse, Sahne, Milch und Ei zu einer Creme verrühren und mit Pfeffer gut abschmecken. Die Creme gleichmäßig über die Kartoffel-Birnen-Scheiben verteilen.

Tipp: Beilage grüner Salat

Backzeit: 40-50 Min. (Ober-Unterhitze 200°C, Umluft 190°C)