



Kartoffelgratin in Gorgonzolasauce

ohne Personenangabe

Zutaten

Kaese, Gorgonzola
Kaese, Gouda, gerieben
Knoblauch
Muskatnuss
Pfeffer
Porree
Salz
1 Apfel
2 Packung/en Sahne, suess
600 g Kartoffeln

Kartoffeln schÄ¶len, hobeln und in Wasser waschen. Den Apfel ebenfalls hobeln, den Porree in dÄ¼nne Scheiben schneiden. Die Sahne zum Kochen bringen und mit den Kartoffelscheiben ca. 10 Minuten einkochen lassen. Den Gorgonzola darin schmelzen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Muskatnuss in eine Auflaufform geben, mit dem geriebenen KÄ¶se Ä¼berstreuen. Im Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten Ä¼berbacken.