Kartoffelgratin in Gorgonzolasauce

ohne Personenangabe

Zutaten

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

Kartoffeln schaelen, hobeln und in Wasser waschen. Den Apfel ebenfalls hobeln, den Porree in duenne 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 Kaese ueberstreuen. Im Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten ueberbacken.