

Kartoffelgratin mit Birnen und Blauschimmelkäse

Zutaten

[Für 4 Portionen]

300 g mehlig Kartoffel
1 große Birne
1/8l Obers
1/8l Milch
50 g Butter
2 fein gehackte Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
etwas geriebene Muskatnuss
1 TL Thymianblätter
Ca. 50 g Blauschimmelkäse (oder mehr je
nach Geschmack)

Gerät

[Combi-Dampfgarer

Zubereitungszeit

30 Minuten

Garzeit

Ca. 40 Minuten]

Schwierigkeitsgrad

einfach

Zubereitung

[Kartoffel und Birne schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

Obers mit Milch und den restlichen Zutaten in einen Topf geben und am Kochfeld einmal aufkochen lassen.

Eine Auflaufform mit weicher Butter ausstreichen und die Kartoffel und Birnenscheiben abwechselnd hinein schichten. Mit dem noch heißen Guss übergießen und mit dem klein zerteilten Käse bestreuen. Im Combi-Dampfgarer garen.

Eine herrliche Beilage für z.B. rosa gebratenem Roastbeef.

Einstellungen

Combi-Dampfgarer:

Betriebsart Combigaren mit Heißluft plus 190°C/ 60% Feuchte

Dauer: ca. 40 Minuten]