

Kartoffel-Birnen-Gratin mit Zwiebelkruste

Zutaten:

700 g Kartoffeln
150 g rote Zwiebeln
250 g Sellerie
2 Knoblauchzehen
2 TL getrockneter Thymian
Salz
1 Messerspitze Cayennepfeffer
300 g Birnen
200 g Sahne
20 g Maisstärke
60 g Hartkäse (z.B. Parmesan)

Zubereitung:

Kartoffeln und Zwiebeln schälen. Beides quer in 1mm dicke Scheiben bzw. Ringe schneiden. Sellerie in 3 cm dicke Scheiben schneiden, schälen und ebenfalls quer in 1mm dicke Scheiben schneiden. 1/3 der Zwiebelringe zur Seite legen, restliche Zwiebel mit Kartoffeln und Sellerie in eine große Schüssel geben. Knoblauch schälen und dazu pressen. Thymian, 1 TL Salz und Cayennepfeffer zugeben, alles gut vermengen und gleichmäßig in einer Auflaufform verteilen.

Backofen auf 200°C vorheizen.

Birnen waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Viertel längs in 0,7 cm breite Spaltenschnitten und diese gleichmäßig auf die Gemüsemischung verteilen. Mit zur Seite gelegten Zwiebelringe belegen und diese leicht andrücken.

Sahne, Stärke und 1/4 TL Salz mit dem Schneebesen in einer kleinen Schüssel glattrühren und Mischung über das Gemüse gießen. Käse fein reiben und darüberstreuen.

Gratin 40 Minuten goldbraun backen und im geschlossenen Ofen 10 Minuten ruhen lassen.