

Reblochon-Kartoffel-Gratin



Zubereitungszeit

40 Minuten + ca. 30 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 560 kcal

Eiweiss: 23 g

Fett: 31 g

Kohlenhydrate: 45 g

Zutaten für 4 Portionen

1 kg	festkochende Kartoffeln
2	Birnen
2	grosse Zwiebeln
100 g	Bratspeckwürfelchen
1.5 dl	Halbrahm
2 EL	grobkörniger Senf
	Salz
	Pfeffer
240 g	Reblochon

Zubereitung

1. Kartoffeln in der Schale weich kochen. Halbieren und in eine ofenfeste Form legen. Birnen halbieren, entkernen und in Würfelchen schneiden. Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden. Speck in einer Bratpfanne ohne Fett anbraten. Birnen und Zwiebeln beigeben, ca. 5 Minuten mitbraten. Alles auf den Kartoffeln verteilen. Rahm und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Kartoffeln giessen. Gratin in der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen.
2. Reblochon samt Rinde in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Nach 15 Minuten der Backzeit den Gratin aus dem Ofen nehmen. Käsescheiben darauflegen. Gratin noch ca. 15 Minuten fertig backen.