

**Gratin mit Kartoffeln und Äpfeln, dazu 'Frikadellen' und Salat****Auflauf (Backofen)**

(Rezepte jeweils für 3-4 Personen)

**Zutaten:**

1 kg festkoch. Kartoffeln, ca. 750 g säuerliche Äpfel (z.B. Elstar od. Boskop), veg. Butter, Salz/Pfeffer, 1-2 EL getrockneter Majoran. Für den Hefeschmelz: 3 EL Mehl, 3-5 EL Hefeflocken, 2-3 EL Margarine, 2-3 TL Senf, 250-300 ml Gemüsebrühe (oder Wasser), Salz, Pfeffer; 2 EL Hefeflocken z. Überstr.. Selbsterstellte Frikadellen (s. Extra-Rezepte) od. fertige Vegane (div. Anbieter); Chiccorée-, Feld- od. gem. Salat mit Avokado.

**Zubereitung:**

Kartoffeln & entkernte Äpfel schälen & in dünne Scheiben hobeln. Eine flache Gratinform/ Backpfanne einfetten. Äpfel & Kartoffeln abwechselnd schräg übereinander liegend hineinschichten, mit Salz, Pfeffer & gerebeltem Majoran bestreuen. Hefeschmelz: Zutaten in klein. Topf unter Rühren erhitzen, bis sich ein heller 'Schmelzkäse' gebildet hat. Darübergießen & mit den restl. Hefeflocken überstreuen. Bei 200° C (Heißluft) ca. 30 min. überbacken. Gar ist es, wenn sich die Kartoffelscheiben mit einem spitzen Messer leicht durchstechen lassen. Zwischenzeitlich den Salat erstellen & die 'Frikadellen' zubereiten / braten.

**Variationen:**

Gfs. statt Hefeschmelz: 150 g Pizzaschmelz (z.B. Wilmersb.) & 200 ml Sojasahne gut verrühren; über d. Kartoffel-Apfel-Masse gießen; gfs. zusätzl. etw. Paniermehl überstreuen.

---

**Bemerkungen:**

Uta: BGL 2015

*Veganisiertes Rezept; sehr lecker!*

*Hefeschmelz schmeckt nicht wirklich nach 'Käse', liefert aber eine schöne 'Überback-Kruste'.*

**Links:**

*Kochen mit Martina und Moritz: 'Gratin von zweierlei Äpfeln' (WDR, 21.11.15)*

---

**Bilder:**