


Kartoffel-Birne-Speck-Auflauf

Frische Birne trifft auf herzhaften Speck

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Soße:

200 g Raclette-Käse
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl
150 ml trockener Weißwein
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
1 ½ EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
200 ml Gemüsebrühe
frisch gemahlener Pfeffer
Paprikapulver edelsüß

Zutaten:

900 g reife Birnen
2 EL Zitronensaft
1 kg mehligkochende Kartoffeln
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
125 g Bacon (Frühstücksspeck)

1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C

Heißluft etwa 140 °C

2 Soße:

Käse reiben. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und in sehr kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Crème fraîche mit Gustin verrühren, mit Brühe und Käse in den Topf geben, Käse schmelzen lassen. Soße mit den Gewürzen abschmecken.



3 Zubereiten:

Birnen schälen, vierteln, der Länge nach in dünne Spalten schneiden, mit Zitronensaft mischen. Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben hobeln. Kartoffeln und Birnen in 3 Lagen in eine Quiche- oder Auflaufform einschichten. Jede Lage mit Salz und Pfeffer bestreuen. Zum Schluss Soße darüber verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 60 Minuten

- 4** Baconscheiben halbieren und den Auflauf **nach 30 Min.** mit Bacon belegen, weitere 30 Min. backen.

