



## Genuss-Rezept

### Würziges Apfelgratin mit Hähnchen Salami

#### Zutaten für 4 Personen

- 300 g Gutfried Hähnchen Salami luftgetrocknet
- 5 säuerliche Äpfel
- 6 große festkochende Kartoffeln
- 1 kleines Bund frischer Majoran
- 1 Zehe Knoblauch
- 150 ml süße Sahne
- 40 g Butter
- eine Prise frisch geriebene Muskatnuss
- 100 g frisch geriebener Parmesankäse
- ½ Zitrone
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

#### Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen, Zitrone auspressen. Apfelviertel in einer Schüssel mit Zitronensaft beträufeln und beiseitestellen. Die Kartoffeln schälen und halbieren.
2. Majoran von den Stielen zupfen, Knoblauch pellen, Backofen auf 200°C vorheizen (Oberhitze).
3. Apfelviertel und Kartoffelhälften mit der Aufschnittmaschine in sehr dünne Scheiben (blättrig) schneiden. Alternativ: über die Gemüsereibe in dünne Scheiben schneiden. Die Salamischeiben zusammen mit den Apfel- und Kartoffelscheiben fächerförmig in eine Gratinform legen.
4. In einem Topf süße Sahne, Butter, gepressten Knoblauch sowie alle Gewürze kurz aufkochen und die Masse über das Gratin gießen. Mit Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C Oberhitze 20 Minuten gratinieren. Das Gratin kann heiß oder lauwarm serviert werden.

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten

---

**Gutfried – die beliebteste Geflügelwurst Deutschlands**

Heinrich Nölke GmbH & Co. KG | 33775 Versmold | Tel.: 05423 969-0 | [www.gutfried.de](http://www.gutfried.de)