Kartoffel-Birnen-Gratin

Zutaten für 4 Personen		Zubereitung
1 kg	Kartoffeln, mehligkochend	Kartoffeln schälen und sehr dünn hobeln
2 2 EL	Birnen Zitronensaft	Birnen schälen, Kernhaus entfernen, Birnen in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln
200 g	gekochter Schinken	Schinken würfeln; gehobelte Kartoffeln und Birnenspalten in eine gefettete Auflaufform schichten; Schinkenwürfel darüber geben
200 ml 150 ml	Sahne Milch Koriander, gemahlen Salz Pfeffer	Sahne, Milch, Koriander, Salz und Pfeffer verrühren; über das Geschichtete gießen; bei 170° etwa 40 Minuten backen
100 g	Blauschimmelkäse	Blauschimmelkäse würfeln; über die Mischung streuen und weitere 15 Minuten backen

Tipp: Das Gratin kann mit Salat als Hauptspeise oder als Beilage serviert werden.

Variante: Statt des Blauschimmelkäses kann auch geriebener Emmentaler verwendet werden.