

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Rote Bete - Kartoffel - Gratin

Zutaten: 500 g Kartoffeln, 300 g Rote Bete, 1 Zwiebel, 125 g Blauschimmel-Käse, 125 ml Sahne, 125 ml Milch, Salz u Pfeffer, Muskat, Cayennepfeffer

Zubereitung: Die Kartoffeln und die Rote Bete in dünne Scheiben hobeln und abwechselnd in eine gefettete Auflaufform dachziegelartig einschichten. Dabei jede Lage mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen!

Die Zwiebel fein würfeln und in einer Pfanne anschwitzen, den Käse, die Milch und die Sahne zugeben und 1x aufkochen lassen. Mit Salz u Pfeffer und Cayennepfeffer herzhaft abschmecken. Den Guss über das Gemüse geben und bei 200 Grad 60-70 Min backen. Evtl. am Ende mit Alufolie abdecken.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team
www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)