

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Gratin von weißem Wurzelgemüse

**Zutaten:** 400 g Pastinaken, 300 g Rübchen, 400 g Creme fraiche, 200 g Milch, Butter, Salz, 1 Knobzehe, Meerrettich

**Zubereitung:** Die Pastinaken und die Rübchen werden in Stücke oder Scheiben geschnitten und 3-4 Minuten in kochendem Salzwasser vorgegart. Anschließend abgießen und beides mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In die Gratinform füllen.

Creme fraiche, Milch und Knoblauch zum Kochen bringen. Den Meerrettich hinzufügen und alles vom Herd nehmen. Die Sauce 2-3 Minuten ziehen lassen und das Wurzelgemüse damit übergießen - es sollte vollständig mit Sauce bedeckt sein. Das Gemüse 30-40 Minuten im 180 Grad heißen Ofen backen, bis es zart und die Oberfläche leicht gebräunt ist.

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