

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Kundenempfehlung

### Steckrüben - Gratin

**Zutaten:** 800 g Steckrüben, 600 g festkochende Kartoffeln, 1 Stange Lauch, 1 Knoblauchzehe, 200 g Sahne, 200 ml Gemüsebrühe, 100 g geriebenen Käse, 50 g Creme fraiche, 1 Eßl. Gehackte Petersilie, Salz, Muskat, Pfeffer

**Zubereitung:** Steckrüben und Kartoffeln waschen und schälen. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, die Rüben in feine Spalten. Beides in eine gefettete Auflaufform schichten, zwischendurch mit Lauch bestreuen. Knoblauch pressen und zur Sahne und Gemüsebrühe geben. Mit Creme fraiche, Salz, Muskat und Pfeffer würzen und den Käse dazu geben. Die Masse über das Gemüse gießen. Butterflocken oben drauf verteilen.

Im Backofen bei 180 °C 60-70 Minuten backen.

Die Kartoffeln können auch vorher mit Salz, Pfeffer und etwas Chili gewürzt werden.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team  
[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com)