

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Steckrüben-Kartoffelgratin

Zutaten: ca. 800 gr. Steckrübe, 300 gr. Kartoffeln, Salz, Pfeffer,

Guss: 300 ml. Sahne, Muskatnuss

Belag: 2 Zwiebeln, 2 Äpfel, 2 Eßl. Öl, 2 Teel. getrockneter Majoran und 1 Eßl. Sesamsamen.

Zubereitung: Die Steckrübe und die Kartoffeln schälen und waschen. Die Steckrübe vierteln und beide Gemüse in dünne Scheiben schneiden. Eine flache Auflaufform einfetten und das Gemüse einschichten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Guss: Die Sahne aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. 5 Minuten bei milder Hitze einkochen. Die Sahne über das Gemüse gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 ° mind. 60 Minuten backen.

Für den Belag: Zwiebel und Äpfel schälen, die Äpfel entkernen. Beides hacken und in einer Pfanne im Öl goldbraun braten. Majoran dazugeben. 10-15 Minuten vor bevor der Auflauf fertig ist diesen mit der Apfel-Zwiebel Mischung bestreuen und weiter garen.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringt's.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)