

Rote Bete-Kartoffel-Gratin

Für vier Personen:

600 g Rote Bete
600 g Kartoffeln (festkochend)
2 Pastinaken (optional)
1 Zwiebel
200 ml Sahne
150 ml Gemüsebrühe
Muskatnusspulver
Salz
Pfeffer
200 g geriebener Gouda

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit Öl auspinseln.
2. Die Rote Bete und die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das Gemüse in die Form schichten.
3. Den Pastinaken und Zwiebel schälen und klein würfeln. Zusammen mit der Sahne und der Brühe in einem Topf aufkochen und ca. 5 Minuten kochen lassen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und über das Gemüse gießen. Mit dem Käse bestreuen und im Ofen ca. 50 Minuten goldbraun backen.