Rezept

Kartoffel-Rote-Bete-Auflauf

Ein Rezept von Kartoffel-Rote-Bete-Auflauf, am 12.10.2024

Zutaten

1 kg	gekochte Pellkartoffeln (vom Vortag)
2 Bund	Dill
300 g	Crème fraîche
3	Eier
	Salz
	Butter für die Form
600 g	vorgegarte Rote Bete (vakuumverpackt)
1 Bund	Schnittlauch
250 g	Sahne
2 EL	körniger Senf
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6-8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Rote Bete ebenfalls in Scheiben schneiden. Dill und Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein hacken bzw. in Röllchen schneiden. Beides mit Crème fraîche, Sahne, Eiern und Senf verrühren, salzen und pfeffern.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen, die Form fetten. Ein Viertel der Kartoffelscheiben dachziegelartig hineinschichten. Ca. 3 EL Kräutercreme daraufstreichen. Ein Drittel der Rote-Bete-Scheiben einschichten und wieder 3 EL Kräutercreme daraufstreichen. So fortfahren, bis alle Zutaten verarbeitet sind. Mit Kartoffeln abschließen und die übrige Kräutercreme daraufgießen. Den Auflauf im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 1 Std. backen. Schmeckt toll mit Matjes!