

Rezept

Kartoffel-Steckrüben-Gratin

Ein Rezept von Kartoffel-Steckrüben-Gratin, am 28.06.2026

Zutaten

800 g vorwiegend festkochend Kartoffeln	800 g Steckrüben
600 ml Gemüsebrühe	120 g Bergkäse
Salz	Pfeffer
1 Bund Schnittlauch	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal, 10 g F, 14 g EW, 35 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kartoffeln schälen. Die Steckrüben putzen, schälen und je nach Größe längs halbieren oder vierteln. Kartoffeln und Steckrüben in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Die Brühe erhitzen. Den Käse reiben.
2. Die Kartoffel- und Steckrübenscheiben mischen und in eine flache ofenfesten Form (ca. 30 × 20 cm) geben oder auf einem kleinen tiefen Backblech verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brühe dazugießen und alles mit dem Käse bestreuen.
3. Das Gratin im Ofen (Mitte) ca. 45 Min. garen. Falls der Käse gegen Ende der Garzeit zu dunkel wird, die Form mit Backpapier abdecken. Kurz vor Ende der Garzeit den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Das Gratin aus dem Ofen nehmen und mit Schnittlauch bestreuen.