

## Rezept

# Rote-Bete-Gratin mit Schinken-Topping

Ein Rezept von Rote-Bete-Gratin mit Schinken-Topping, am 21.05.2025

## Zutaten

<b>500 g</b> vorgegarte Rote Beten (vakuumverpackt)	<b>100 ml</b> Orangensaft
<b>4 Stiele</b> Petersilie	<b>4 Zweige</b> Thymian
<b>2</b> Schalotten	<b>100 g</b> gekochter Schinken
<b>100 g</b> gegarte Maronen (Esskastanien; vakuumverpackt)	Salz
	Pfeffer
<b>2 EL</b> Rapsöl	<b>100 g</b> Schmand
etwas geriebener Meerrettich (frisch oder aus dem Glas)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal, 27 g F, 22 g EW, 60 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Roten Beten abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen (s. Tipp). Die Roten Beten in Scheiben schneiden und überlappend in einer Auflaufform (Ø ca. 22 cm) auslegen. Den aufgefangenen Rote-Bete-Saft und den Orangensaft darüberträufeln.
2. Die Petersilie und den Thymian waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Den Schinken und die Maronen in kleine Würfel schneiden.
3. Petersilie, Thymian, Schalotten, Schinken und Maronen mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Roten Beten verteilen. Das Gratin mit dem Öl beträufeln und im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. gratinieren.
4. Inzwischen den Schmand mit etwas Salz und Pfeffer glatt rühren. Das Gratin aus dem Ofen nehmen und mit Meerrettich bestreut auf Tellern anrichten, den angerührten Schmand dazu servieren.