

Rezept

# Rote-Bete-Gratin mit Streuseln

Ein Rezept von Rote-Bete-Gratin mit Streuseln, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> gegarte Rote Beten (vakuumverpackt)	<b>4</b> hart gekochte Eier
<b>130 g</b> Salz-Cracker	<b>1 Bund</b> Petersilie
<b>100 g</b> weiche Butter	<b>4 EL</b> gehackte Haselnusskerne
Salz	Pfeffer aus der Mühle

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. Die Roten Beten abtropfen lassen und in dicke Scheiben schneiden. Die Eier pellen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Alles in einer breiten Auflaufform verteilen oder dachziegelförmig darin auslegen.
2. Die Cracker mit den Händen oder in einem Mixer grob zerbröseln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und hacken.
3. Cracker, Petersilie, Butter, Haselnusskerne, Salz und Pfeffer mit den Fingern zu Streuseln verkneten und über die Zutaten in der Form streuen. Im heißen Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. goldbraun überbacken.