

Rezept

Steckrübengratin

Ein Rezept von Steckrübengratin, am 17.04.2024

Zutaten

1-2 Knoblauchzehen

200 g Sahne

100 ml Apfelsaft Salz

Pfeffer

500 g Steckrüben

500 g Kartoffeln

2 kleine rote Äpfel

75 g Blauschimmelkäse (z. B. Gorgonzola)

Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | Pro Portion Ca. 360 kcal

Zubereitung

- 1. Eine Auflaufform (20 x 25 cm) einfetten. Knoblauch schälen. Sahne mit Apfelsaft, ½ TL Salz und Pfeffer verquirlen, Knoblauch dazupressen. Steckrüben und Kartoffeln schälen, beides in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Äpfel waschen und abtrocknen, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden.
- Ofen auf 200° vorheizen. Steckrüben, Kartoffeln und Äpfel schichtweise in die Form legen, jede Lage leicht salzen und pfeffern. Sahne darübergießen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 40 Min. garen, eventuell abdecken, wenn das Gratin zu braun wird. Käse darüberkrümeln und weitere 5-10 Min. backen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Endivien- oder Feldsalat essen.