

Rezept

Steckrüben-Kartoffel-Gratin mit geräuchertem Schinken

Ein Rezept von Steckrüben-Kartoffel-Gratin mit geräuchertem Schinken, am 09.06.2026

Zutaten

200 g Steckrüben	200 g Kartoffeln
1 Zwiebel	100 g Lachsschinken
50 g Magerquark	100 ml Gemüsebrühe
100 ml Milch	Salz
Pfeffer aus der Mühle	50 g Bergkäse
50 g Walnusskerne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Steckrüben und Kartoffeln schälen und in sehr feine Scheiben raspeln. Zwiebel schälen und fein würfeln. Schinken in feine Streifen schneiden und mit Steckrüben, Kartoffeln und Zwiebeln in eine Auflaufform geben.
2. Quark, Brühe und Milch verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und über das Gemüse geben. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 1 Std. backen. Den Käse reiben, die Walnusskerne hacken und mit dem Käse über den Auflauf geben. Weitere 15 Min. gratinieren.