

Rezept

Steckrüben-Lauch-Gratin

Ein Rezept von Steckrüben-Lauch-Gratin, am 28.06.2026

Zutaten

1 Steckrübe (ca. 600 g)	1 Stange Lauch
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	6 - 8 Zweige Thymian (ersatzweise 1 TL getrockneter)
100 g Gorgonzola	200 g Sahne
Butter für die Form	Auflaufform (ca. 30 x 20 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Die Steckrübe putzen, längs halbieren, schälen und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Den Lauch putzen, längs einschneiden, unter fließend kaltem Wasser gut waschen und schräg in ca. ½ cm breite Scheiben schneiden.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. In einem großen Topf 1 l Wasser aufkochen, salzen. Die Steckrübenscheiben darin 6 - 7 Min. kochen. Mit einer Schaumkelle herausheben und in einem Sieb gut abtropfen lassen.

3. Den Lauch in das sprudelnd kochende Wasser geben, ca. 2 Min. darin kochen (blanchieren), dann in ein Sieb abgießen, eiskalt abschrecken und abtropfen lassen.

4. Die Auflaufform mit Butter einfetten. Die Steckrübenscheiben dachziegelartig einschichten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Lauchscheiben obendrauf streuen.

5. Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und bis auf einen kleinen Rest hacken. Die Hälfte vom Gorgonzola mit einer Gabel zerdrücken, mit Sahne, gehackten Thymian, Salz und Pfeffer verquirlen und über das Gemüse gießen. Den übrigen Gorgonzola zerbröckeln und obendrauf streuen. Gratin im heißen Ofen (Mitte) 20 - 25 Min. überbacken, bis der Käse leicht geschmolzen ist. Mit restlichen Thymianblättchen garnieren.