

Rezept

Steckrübengratin

Ein Rezept von Steckrübengratin, am 09.06.2026

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.
2. 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.