

Name des Rezepts: Süsskartoffel-Rote Rüben-Gratin

Zeitaufwand 90 min
Transportierbarkeit leicht

vegetarisch J
Gluten N
Laktose J
Allergene G

Zutatenliste:

reicht für ca. vier Personen (Erwachsene)

750 g Rote Rübe (möglichst frisch, nicht vorgekocht)
1-2 große Süßkartoffeln
175 g Käse, geriebener Käse
1 Stückel Ingwer (nach Belieben)
200 g Creme fraiche
200 ml Schlagobers
1 Zehe Knoblauch
bissal Salz
bissal Pfeffer
bissal Kreuzkümmel, (Cumin)

Zubereitung:

Rote Rübe schälen und in sehr kleine Stücke schneiden, sie braucht sonst sehr lange bis sie weich ist. In einem Topf bei geschlossenem Deckel ca. 20-25 Minuten.
Fällt weg, wenn sie schon vorgekocht sind.

Süßkartoffel schälen, in etwas größere Stücke schneiden. Kochzeit beträgt ca. 10-15 Minuten. Süßkartoffel sollte leicht bissfest sein.

"Sauce": Knoblauch und Ingwer (geschält) ganz klein hacken, mit Creme fraiche und der Sahne mischen und mit Salz, Pfeffer, und Cumin abschmecken.

Backofen vorheizen

Rote Rübe und Süßkartoffelwürfel abwechselnd in eine Auflaufform und Sauce gleichmäßig darüber. Dann Käse drauf

Im Backofen bei ca. 160-170° Umluft ca. 15-20 Minuten bis der Käse goldgelb ist.