

Rote Bete-Kartoffel-Gratin

(2 Portionen)

Wir schälen die Rote Bete meistens nicht, da wir sie noch recht jung ernten und frisch verzehren. Je älter die Knollen sind und je länger sie gelagert werden, desto dicker die Schale. Außerdem verwenden wir auch die Rote-Bete-Blätter gedünstet und in Streifen geschnitten wie Mangold oder Spinat.

Dauer: 60 Minuten

Zutaten: Rote Bete-Knollen aus deiner Kiste
Genauso viele Kartoffeln
2 Knoblauchzehen
100ml (Hafer-)Sahne
150ml (Hafer-)Milch
1 TL Speisestärke
Pfeffer, Salz, Thymian, Muskat
Ziegengouda

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Auflaufform einfetten. Die Speisestärke in etwas kalter Milch glatt rühren. Den Rest der Milch zusammen mit der Sahne, den feingehackten Knoblauchzehen und dem Thymian aufkochen und leicht andicken lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kartoffeln und Rote Bete nach Bedarf schälen und beides mit einer Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. Nun abwechselnd die Rote-Bete-Scheiben und Kartoffelscheiben in der Auflaufform schichten. Die Sahne-Mischung darüber gießen und den Käse sowie etwas Thymian darüber streuen und nochmals pfeffern. Das Gratin im Backofen auf mittlerer Schiene etwa 45 Minuten backen.

Guten Appetit!

