

Pastinaken-Kartoffel-Gratin

Zutaten für 4 Portionen:

700 g Pastinaken – 700 g festkochende Kartoffeln – Salz – 2 Knoblauchzehen – 5 Zweige frischer Thymian (oder 1 EL getrockneter Thymian) – Pfeffer – Muskatnuss – 100 g Sahne – 100 g Bergkäse

Zubereitung:

- Pastinaken und Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden
 - Beides in Salzwasser garen
 - Inzwischen Knoblauch schälen und hacken, Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen abstreifen
 - Ofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen
 - Kartoffeln und Pastinaken abgießen und mit Thymian, Salz, Pfeffer und Muskat vorsichtig in der Auflaufform vermischen
 - Sahne gleichmäßig darüber gießen, Käse reiben und darüber streuen
 - Etwa 25 Minuten goldbraun backen
- Dazu passt ein frischer Blattsalat der Saison mit einer einfachen Salatsauce: 2 EL Apfelessig mit 1-2 TL Senf und 2 EL Honig verrühren, 5 EL Sonnenblumenöl unterrühren und mit Kräutersalz und Pfeffer kräftig würzen.

Wir wünschen guten Appetit!

