

Gratin aus Rübchen und Äpfeln

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Rübchen – 1 Zwiebel – 200 g Äpfel – 1 Ei – 150 ml Milch – 150 ml Sahne – Kräutersalz – Pfeffer – Currypulver – Muskatnuss

Zubereitung:

- Die Rübchen waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln
- Äpfel und die Zwiebel ebenfalls in dünne Scheiben schneiden
- Sahne, Milch und das Ei miteinander verquirlen und mit Salz, Pfeffer, Curry und Muskat kräftig würzen
- Rübchen, Äpfel und Zwiebeln abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten
- Die Eiermilch darüber gießen und das Gratin bei 180°C etwa 30 Minuten im Ofen backen bis die Rübchen gar sind
- Dazu passen Kartoffeln oder Reis

Wir wünschen guten Appetit!

