

Steckrübengratin mit Pellkartoffeln

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Kartoffeln – 800 g Steckrüben – 1 EL Butter – 200 ml Sahne – Salz – Pfeffer – 2 Eier – 100 ml Milch – 150 g geriebener Käse – 1 EL Ingwer

Zubereitung:

- Die Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Wasser garen
- Steckrüben schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden
- Steckrübenscheiben in eine gefettete Auflaufform schichten
- Für die Sauce Eier, Sahne, Milch, Ingwer, Salz und Pfeffer mischen und über die Steckrüben gießen
- Den Käse darüber streuen und bei 200°C etwa 30 bis 40 Minuten backen

Wir wünschen guten Appetit!

