

Schwarzwurzel-Kartoffel-Gratin

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Schwarzwurzeln – 4 EL Essig – Salz – 1 kg Kartoffeln – 200 g Käse – 1 Ei – 200 g Crème fraîche – Pfeffer – 40 g Walnusskerne

Zubereitung:

- Kartoffeln abbürsten und in kochendem Wasser garen
- 1 l kaltes Wasser in eine Schüssel füllen und den Essig zugeben
- Schwarzwurzeln und fließendem Wasser schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden, dann sofort in das Essigwasser legen, damit sie sich nicht verfärben
- Etwas Salzwasser zum Kochen bringen, die Schwarzwurzeln aus dem Essigwasser nehmen, abtropfen lassen und schnell in das Salzwasser geben
- Bei milder Hitze etwa 10-15 Minuten zugedeckt kochen lassen. Abgießen und beiseite stellen
- Kartoffeln abgießen, schälen und in dünne Scheiben schneiden
- Käse reiben und mit Crème fraîche und dem Ei mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen
- Nüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten
- Abwechselnd Kartoffeln, Schwarzwurzeln, Käse-Mischung und Nüsse in eine gefettete Auflaufform schichten bis alle Zutaten verbraucht sind
- Im Ofen bei 200°C etwa 20 Minuten überbacken

Wir wünschen guten Appetit!

