

Steckrüben-Möhren-Gratin mit karamellisierten Äpfeln

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Steckrüben – 500g Möhren – 200ml Sahne – 100ml Gemüsebrühe – 100ml Apfelsaft – Salz – Pfeffer – Muskatnuss – 2 Zwiebeln – 2 Äpfel – Oregano – 2 EL Zucker

Zubereitung:

- Steckrüben und Möhren schälen und in dünne Scheiben hobeln
- Die Scheiben abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten
- Sahne, Gemüsebrühe und Apfelsaft mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über das Gemüse gießen
- Das Gratin im Ofen bei 180°C etwa 50 Minuten backen
- Zwiebeln schälen und in schmale Ringe schneiden
- Äpfel vierteln, entkernen und grob würfeln
- Etwas Öl und 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und darin Zwiebeln und Äpfel goldbraun anbraten
- Oregano zugeben und unterrühren
- Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen
- Auf dem Gratin verteilen und zusammen mit Reis oder Kartoffeln servieren

Wir wünschen guten Appetit!



**Biogemüse
Huppertz**