

Rote Bete-Nudel-Gratin

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Nudeln – 1 Zwiebel – 1 EL Butter / Margarine – 700 g Rote Bete – 200 ml Schlagsahne – Salz – Pfeffer – 1 TL Kümmel
– 1 TL Koriander – 1 TL Oregano – 150 g Emmentaler

Zubereitung:

- Nudeln in Salzwasser bissfest garen
- Rote Bete schälen und grob raspeln
- Zwiebel schälen und in Butter oder Margarine glasig dünsten
- Rote Bete und Sahne dazu geben und 5-10 Minuten köcheln lassen
- Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Koriander und Oregano würzen
- Ofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen
- Rote Bete mit den Nudeln mischen und in eine gefettete Auflaufform geben
- Käse reiben und darüber streuen
- Im Ofen etwa 40 Minuten backen

Wir wünschen guten Appetit!

