

Porree-Rote Bete Gratin

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Rote Bete – 800 g Porree – 200 g kräftiger Käse (gerieben) – 200 ml Sahne – Muskatnuss – Salz – Pfeffer

Zubereitung:

- Rote Bete schälen und in dünne Scheiben hobeln
- Porree waschen, in etwa 10 cm lange Stücke schneiden und diese der Länge nach halbieren
- Erst die Rote Bete, dann den Porree in eine gefettete Auflaufform schichten
- Sahne mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und über das Gemüse gießen
- Im Backofen bei 200°C mit Deckel garen
- Nach 40 Minuten den Auflauf herausnehmen, den geriebenen Käse darüber streuen und weitere 5 Minuten überbacken

Wir wünschen guten Appetit!

