

Kartoffel-Steckrüben-Gratin

Zutaten für 4 Portionen:

400 g festkochende Kartoffeln
2 St. Karotten
400 g Steckrüben
4 Eier
250 ml Sahne
100 g saure Sahne
75 g geriebener Emmentaler
1 EL frisch gehackte Petersilie
Salz
Pfeffer
Muskat
Butter für die Auflaufform

Zubereitung:

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln, Karotten und die Rüben schälen und in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden. In eine gebutterte Auflaufform schichten. Die Eier mit der Sahne, der sauren Sahne und dem Käse verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Im Ofen ca. 40 Minuten goldbraun backen. Mit Petersilie bestreut servieren.

GUTEN APPETIT!