

Kartoffel-Steckrüben-Gratin

Zutaten:

300g festkochende Kartoffeln

½ Steckrübe

400 ml Sahne

Salz und Pfeffer

Muskat

2 Zwiebeln

1 Apfel

Zubereitung:

Kartoffeln und Steckrübe schälen und in dünne Scheiben schneiden. Abwechselnd in einer Auflaufform schichten. Die Sahne aufkochen, würzen und 5 Minuten köcheln lassen. Die Sahnesoße in die Auflaufform geben und bei 180°C ca. 60 Minuten backen (dabei den Auflauf evtl. abdecken).

Zwiebeln und Apfel schälen und klein hacken. In einer Pfanne goldgelb anbraten und auf dem Auflauf geben. Nochmal ca. 20 Minuten im Ofen backen.

