

Rote Bete – Kartoffel- Auflauf

Zutaten (Für 4 Personen):

4 Rote Bete
4 fest kochende Kartoffeln
250 ml Sahne
1 Eigelb
1 Knoblauchzehe
Butter
Salz und Pfeffer
Muskat
Gouda

Zubereitung:

Zuerst die Rote Bete waschen und mit Schale im Topf weich kochen. Die Roten Bete unter kaltem Wasser abschrecken, schälen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Sahne aufkochen lassen, das Eigelb hinzugeben und mit den Gewürzen abschmecken. Die Auflaufform einfetten, die Kartoffeln und Roten Bete darin schichten und mit geraspelttem Gouda bestreuen. Mit der Soße übergießen und im Backofen bei 200°C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten garen.

