

RÜBENGRATIN MIT ROTE-BETE SOSSE

Kategorie: **ABENDESSEN** **MITTAGESSEN** **VEGETARISCH**



Zutaten für 1 Portion:

- 250 g Steckrübe
- 175 ml Sahne
- 100 g Hartkäse (Ziege)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer (grün)
- 75 g Rote Bete
- 75 ml Gemüsebrühe
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Muskatnuss
- 3 Blätter Basilikum

ZUBEREITUNG:

Rübe mit einer Aufschnittmaschine in Scheiben schneiden. Sahne mit Salz und grünem Pfeffer würzen. Sahne und Rüben abwechselnd in die Auflaufform schichten. Mit der Sahne beginnen. Zuletzt eine Schicht Käse darüber streuen.

Gratin für 45 Minuten bei 200 C° im Ofen goldbraun garen. Wenn sich das Gratin vorzeitig bräunlich färbt, mit Alufolie abdecken.

Für die Sauce: Rote Bete in der Gemüsebrühe kochen. Mit der Sahne verfeinern. Zuletzt wird die rote Bete püriert und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Das Gratin auf einen Teller gemeinsam mit der Soße anrichten.