

Porree-Rote-Bete-Gratin

Zutaten

2 Rote-Bete-Knollen
1 Stange Porree
200 g Emmentaler
150 ml Sahne
1 EL Butter
Muskat
Pfeffer
Salz

Zubereitung

Rote Bete schälen und mit dem Sparschäler in dünne Hobel schneiden. Porree in 10 cm lange Stücke schneiden und diese der Länge nach halbieren. Erst die Bete, dann den Porree in eine gebutterte Auflaufform geben. Sahne mit 1 TL Muskat, Pfeffer und Salz mischen und über das Gemüse gießen. Im Backofen bei ca. 200 °C abgedeckt garen lassen. Nach 40 Min. herausnehmen, den Käse darübergeben und ca. 5 Min. überbacken lassen.