

Steckrüben-Gratin

Steckrübe mal anders - auch wunderbar als edles Weihnachtsgericht

Zutaten

1 Steckrübe (ca. 1200 g)
150 g Kartoffeln
60 g Butter
40 g Mehl
500 ml Wasser
1 TL Gemüsebrühe (Pulver)
1/2 Bund Petersilie
Pfeffer gemahlen
Salz

Zubereitung

Steckrübe und Kartoffeln schälen. Mit einem Sparschäler in sehr dünne Streifen schneiden. Das gelingt am besten, wenn man die Steckrübe vorher in Stücke schneidet. Alle Scheiben in Salzwasser geben und ca. 5 Minuten kochen lassen, dann abgießen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Steckrüben- und Kartoffelscheiben abwechselnd spiralförmig in eine Auflaufform schichten, sodass eine Rosenblüten-Form entsteht.

Butter in einem Topf zerlassen, Mehl hinzufügen, stetig umrühren und langsam mit Wasser auffüllen. Immer kochen lassen und dabei umrühren. Zum Schluss Brühe, Pfeffer und Petersilie hinzugeben.

Soße über das Gemüse gießen (nach Wunsch mit Käse bestreuen) und 45 Minuten im Backofen garen. Voilà!