

# Wintergratin

## Zutaten | 4 Portionen (als Hauptgericht)

500 g	Steckrüben
500 g	Kartoffeln
100 g	geräucherter Speck
200 g	Kräuterfrischkäse
250 ml	Milch
100 g	geriebener Käse (z.B. Gouda)
	Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit ca. 50 Min.

## Zubereitung:

- Steckrüben und Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden.
- Den Speck in Würfel schneiden.
- Gemüse und Speck abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten.
- Den Frischkäse mit der Milch verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und über das Gemüse gießen.
- Den Auflauf mit dem geriebenen Käse bestreuen und 40 bis 50 Minuten bei 175°C Heißluft im vorgeheizten Backofen garen.

## Tipp:

Übrig gebliebene Kartoffeln vom Vortag und vorgegarte Steckrüben verkürzen die Garzeit.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 400 g:

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
472 kcal	28,8 g	30,1 g	19,6 g	426 mg