

Pastinaken-Kartoffel-Gratin

Zutaten | 4 Portionen

1.000 g	Festkochende Kartoffeln
800 g	Pastinaken
2	Äpfel
400 ml	Schlagsahne
200 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Majoran (getrocknet)
Etwas	Salz, Pfeffer, Muskat
Etwas	Butter

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit: 45 Min.

Zubereitung:

- Kartoffeln und Pastinaken schälen und in dünne Scheiben hobeln. Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen. Äpfel halbieren und in dünne halbe Ringe schneiden,
- Kartoffeln, Pastinaken und Äpfel abwechselnd fächerförmig in eine mit Butter gefettete Auflaufform schichten.
- Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Sahne, Brühe und Majoran aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzig abschmecken, anschließend über die Zutaten gießen. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 45 Min. backen.

Tipp:

Zum Pastinaken-Kartoffel-Gratin schmeckt hervorragend ein frischer Feldsalat mit Orange und Walnüssen.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren. Die folgenden Angaben beziehen sich auf 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
120 kcal	6,34 g	13,7 g	2,66 g	47,3 mg