

Rote-Bete-Auflauf mit Käsestreusel

Zutaten

800g Kartoffeln (Speise- oder mehlig kochende),
600g Rote Bete,
1/2 Bund Petersilie,
1 Zweig Rosamarin,
1 Zweig Thymian, (sonst mehr Petersilie),
60g Parmesan - gerieben,
200g Mehl, 100g kalte Butter,
2 Eigelb, Salz, Pfeffer - frisch gemahlen,
Muskatnuss - frisch gemahlen,
200ml Sahne (oder 100ml Sahne und 100ml Milch),
Butter für die Auflaufform

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, gar kochen, schälen und in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Die Rote Bete waschen, in einem Topf ca. 25 Minuten (je nach Größe) in Salzwasser garen, schälen und auch in 0,5cm dicke Scheiben schneiden.

Für die Streusel: die frischen Kräuter waschen, trocknen und ganz fein schneiden. Das Mehl, die Kräuter, den Parmesan in eine Schüssel geben, salzen und kräftig pfeffern. Die Butter in kleinen Scheiben dazugeben, das Eigelb dazu und alles zu krümeligen Streuseln verkneten.

Eine Auflaufform ausfetten. Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die Kartoffel- und Rote-Bete-Scheiben im Wechsel dachziegelartig in die Auflaufform legen. Jede Lage mit etwas Salz, Muskat und Pfeffer aus der Mühle würzen. Sahne bzw. Sahne & Milchgemisch gleichmäßig über das Gemüse gießen.

Die Streusel darauf verteilen und den Auflauf im Backofen ca. 30 Minuten goldbraun backen.