

Steckrüben - Kartoffel- Auflauf

Zutaten

500g Kartoffeln,
500g Steckrübe,
50g geriebenen Bergkäse,
200ml Sahne,
1 Zwiebel,
1 Apfel,
2 EL Rapsöl,
eventuell 2TL Sesam

Zubereitung

Kartoffeln und Steckrüben schälen und in ganz feine Scheiben schneiden (geht gut mit dem Gurkenhobel).

Die Scheiben in eine große gefettete Auflaufform legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Damit das Gemüse in der angegebenen Zeit gar wird, sollte die Auflauhöhe nicht höher als 2 cm sein, ansonsten mehr Zeit einplanen, oder die Kartoffeln und die Steckrüben zuvor schon garen.

Den Käse darüber streuen. Die Sahne aufkochen und ca. 5 Minuten einköcheln lassen, danach über den Käse gießen.

Bei 180°C Umluft im Backofen 40 Minuten backen. Die Zwiebel schälen und mit dem Apfel kleinschneiden. Beides in einer Pfanne goldbraun anbraten.

Diese Masse nach den 40 Minuten auf den Auflauf geben und weitere 20 Minuten im Backofen fertig garen.