

Steckrüben-Sellerie-Kartoffel-Gratin

Zutaten

600 g Steckrübe,
600 g Sellerie,
800 g Kartoffeln,
2 Becher Sahne,
Salz, Pfeffer, Muskat,
2 EL Kürbiskerne, Petersilie

Zubereitung

Das Gemüse schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Dann schuppenförmig in eine gefettete Auflaufform legen.

Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren. Sahnegemisch darüber gießen und die Kürbiskerne darüber geben.

Im Backofen bei 200-220 °C auf 2. Schiebeleiste von unten (170-190°C Umluftherd) ca. 60 Minuten garen.

Mit Petersilie garnieren.