

Kartoffelgratin mit Pastinaken

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

4 Personen

Dauer:

30 Minuten

Garzeit:

ca. 50 min.

Kategorie:

Gemüse

Herkunft:

Ursel

Zutaten

- 500 g Pastinaken
- 1 kg Kartoffeln
- 3 (rote) Zwiebeln
- Butter für die Form
- 1 1/2 TL Anissamen
- 2 Knoblauchzehen
- 400 ml Sahne
- 1 TL gemahlener Bockshornklee
- Salz, Pfeffer
- 1/4 TL ger. Muskatnuss
- 80 g Käse zum Überbacken
- 4 EL Sonnenblumen-, Kürbiskerne, Sesamsamen
- 1/2 Bund Petersilie

Anleitung

1. Pastinaken und Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Zwiebeln in Ringe schneiden. Gemüse abwechselnd, aufrecht, eng in eine gefettete Auflaufform füllen.
2. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Anissamen im Mörser zerstoßen, Knoblauch hacken. Sahne mit Anis und Knobi verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken und über das Gemüse gießen. Mit Käse und Kernen bestreuen.
3. Auf der mittleren Schiene ca. 50 min. goldgelb backen. Petersilie hacken, darüber streuen und servieren.

Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

Kommentare

Pastinake und Kartoffel verbinden sich geschmacklich wunderbar.

Quelle

Ursel aus „Schrot und Korn“ 10/21

From:

<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:

https://rezepte.basti.rocks/rezepte/kartoffelgratin_mit_pastinaken/index

Last update: **2022/02/08 21:20**

