

- Rezept der Woche -

Rote und Gelbe Bete-Kartoffelauflauf

Zutaten für vier Personen

- Ca. 500g Kartoffeln (fest-/vorw. festkochend)
- Ca. 500g Rote und Gelbe Bete
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 1 Becher Schmand (200 g)
- Etwas Milch
- 2 TL Currypulver
- 1 TL Kreuzkümmelpulver
- Petersilie
- 100g geriebener Gouda

Zubereitung

- Kartoffeln und Rote Bete getrennt vorgaren, etwas abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden
- Zwiebeln in Ringe schneiden
- Alles lageweise in eine gefettete Auflaufform füllen. Jede Schicht mit Salz und Pfeffer bestreuen
- Schmand und Milch cremig rühren, mit Gewürzen, gehackter Petersilie und Ei gut verquirlen und darüber gießen.
- Zuletzt mit Käse bestreuen
- Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 20 Minuten gratinieren

Guten Appetit!