



Rote-Rüben-Erdäpfel-Gratin mit Ziegenkäse



40 Min.



leicht



4 Personen



glutenfrei



zuckerfrei

Schritt 1

Zwiebel und Knoblauch schälen und in etwas Olivenöl glasig dünsten. Faschiertes zugeben und mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Backrohr auf 180 °C (Heißluft) vorheizen.

Schritt 2

Erdäpfel, Rote Rüben und Süßkartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 3

Eine runde Auflaufform (ca. 26 cm ø) dünn mit Öl bestreichen und das gebratene Faschierte hineingeben. Dabei etwa 50 g Faschiertes beiseitegeben. Jeweils mehrere Scheiben Erdäpfel, Rote Rüben und Süßkartoffel im Wechsel einschichten.

Schritt 4

Für den Guss Ziegenfrischkäse, Milch und Eier mit dem Pürierstab mixen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über das Gemüse geben.

Schritt 5

Ziegenkäse fein reiben und daraufgeben. Walnüsse grob darüber zerbröseln.

Schritt 6

Gratin auf mittlerer Schiene ins Rohr geben und ca. 40 Minuten überbacken. Kurz vor Ende der Backzeit das restliche Faschierte und die Thymianzweige auf den Auflauf geben.

Zutaten

- ♥ 1 Stück Zwiebel
- ♥ 1 Zehe Knoblauch
- ♥ 2 Esslöffel Olivenöl
- ♥ 350 g Rindsfaschiertes
- ♥ 1 Teelöffel Majoran, gerebelt
- ♥ 500 g festkochende Erdäpfel
- ♥ 400 g Rote Rüben
- ♥ 300 g Süßkartoffeln
- ♥ 250 g Ziegenfrischkäse
- ♥ 200 ml Milch
- ♥ 3 Eier (M)
- ♥ 1 Messerspitze Muskatnuss
- ♥ 100 g Ziegenkäse
- ♥ 50 g Walnüsse
- ♥ 8 Zweig Thymian
- ♥ Salz, Pfeffer



ADEG Kochtipp

Statt Ziegenmilch- können für die Zubereitung
auch Kuhmilchprodukte verwendet werden.