



**Lebendiges Land**  
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW03 | 2021

# Kartoffel-Steckrüben-Gratin mit Zitronensoße

3 Portionen

## Zutaten

- 550g festkochende Kartoffeln, geschält und roh gewogen
- 500g Steckrüben, geschält und roh gewogen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 7 Zweige Thymian
- 75 ml Gemüsebrühe
- 200g Schlagsahne
- 100g Schmand
- 40g Butter
- 1 TL Stärke
- 4 EL Semmelbrösel
- Meersalz
- Pfeffer

## Zubereitung

Kartoffeln und Steckrübe schälen, waschen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Salzwasser in einem großen Topf aufkochen und die Scheiben 10 Minuten vorgaren.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Auflaufform mit Butter einfetten, die Gemüsescheiben schuppenförmig einschichten, jede Schicht salzen und pfeffern.

Knoblauch schälen und fein würfeln. Zitronenschale abreiben und die Zitrone auspressen.

Kräftige Gemüsebrühe, Schlagsahne, Schmand und Stärke glatt rühren, 4 EL Zitronensaft und Schale, sowie Knoblauch hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Gemüse damit übergießen.

Das Gratin auf mittlere Schiene in etwa 45 Minuten goldbraun backen. Gegen Ende ggf. mit Alufolie abdecken, falls es zu dunkel wird.

Von dem Thymian die Blättchen abzupfen. Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen, Semmelbrösel und Thymian hinzufügen, anrösten und mit etwas Salz verfeinern.

Das Kartoffel-Steckrüben-Gratin mit einigen Kleksen Thymianbröseln anrichten, den Rest danebenstellen.



Foto: madamroteruebe.de