



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Pastinaken-Kartoffel-Gratin

für 4 Portionen

Zutaten

- 500g festkochende Kartoffeln
- 400g Pastinaken
- 1roter Apfel
- 200ml Schlagsahne
- 100ml Gemüsebrühe
- ½TL Oregano (getrocknet)
- nach Belieben Pfeffer
- nach Belieben Salz
- Muskat (frisch gerieben)
- 1Scheibe Vollkornbrot (ca. 75 g)
- ½EL Butter
- 2EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung

Kartoffeln und Pastinaken schälen und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Apfel waschen, das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Apfel halbieren und in dünne halbe Ringe schneiden. Kartoffeln, Pastinaken und Äpfel abwechselnd fächerförmig in eine gefettete Auflaufform (ca. 20 cm Länge) schichten. Den Ofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Sahne, Brühe und Oregano aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzig abschmecken, über die Zutaten gießen. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 45 Min. backen. Brot fein hacken, in der zerlassenen Butter bei mittlerer Hitze anrösten, Schnittlauch untermischen. Gratin mit einem Teil der Brösel bestreuen, Rest extra dazu servieren.