

## Erdäpfel-Rote-Rüben-Gratin



**Rezept für 4 Portionen**

### Zutaten:

770 g Rote Rüben  
770 g Erdäpfel geschält gewogen  
1 Knoblauchzehe  
1/4 Becher Schlagobers  
1/4 Liter Milch  
Salz, Pfeffer, Muskat

### Zubereitung:

- Rote Rüben waschen und weich kochen, anschließend schälen
- Erdäpfel schälen, waschen und kochen
- Knoblauchzehe aufschneiden und eine Auflaufform damit ausreiben
- Obers und Milch vermischen
- Rote Rüben und Erdäpfel in Scheiben schneiden
- dachziegelartig abwechselnd in die Auflaufform schichten
- mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und dem Milch-Obers-Gemisch übergießen
- 50 Minuten bei 180° C im Rohr überbacken

### Nährwerte pro Portion:

200 kcal / 6 g Eiweiß / 10 g Fett / 28 g Kohlenhydrate / 6 g Ballaststoffe / 2 BE