



Biohof am Kolk
ÖKOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT

Biohof am Kolk • Gänhauk 22 • 49624 Lönigen-Angelbeck

Biohof am Kolk GbR
Gänhauk 22
49624 Lönigen-Angelbeck
Telefon: +49 152-282 450 41

info@biohof-am-kolk.de
www.biohof-am-kolk.de

Rezeptidee: Steckrüben-Bete-Gratin mit geschmortem Weißkohl

Zutaten:

300g Gelbe Bete
Halbe Steckrübe
300g Kartoffeln
250 ml Sahne
1 kg Weißkohl
50-100g Parmesan gerieben/ Reibekäse
Muskat
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln, Gelbe Bete und halbe Steckrübe mit Sparschäler schälen und in 2mm dicke, ungefähr gleich große Scheiben schneiden. Besonders die Steckrübe darf nicht zu dick werden, weil sie sehr lange braucht um gar zu sein.

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Alle Scheibensorten abwechselnd aufrecht in eine Auflaufform stellen.
Die Sahne mit Salz, Pfeffer und ordentlich Muskat würzen und über die Scheiben in die Form geben. Keine Scheibe sollte zu hoch herausragen.

Jetzt das Gratin für ca 45 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben.
Dann kurz herausnehmen und den Parmesan/Reibekäse obendrauf verteilen. Danach für weitere 20 Minuten in den Ofen.

In der Zwischenzeit den Weißkohl in nicht zu feine Streifen schneiden und mit Öl, Salz und Pfeffer in einer hohen Pfanne anbraten/schmoren.

Zusammen mit dem Gratin servieren.
Guten Appetit!