

## Rüebli-Kartoffel-Gratin mit Blauschimmelkäse

Ein farbenfrohes und würziges Abenteuer aus dem Backofen, das meist gut ankommt.




### EIGENSCHAFTEN

-  VEGETARISCH
-  PURINARM
-  GLUTENFREI

### ZEITAUFWAND

KOCH-/BACKZEIT	45 MIN
VORBEREITUNGSZEIT	30 MIN

## ZUTATEN

 Für 4 Personen

**700 g** Kartoffeln festkochend

**500 g** Rüebli

**3** Frühlingszwiebeln

**0.5 Bund** Thymian

**200 g** Blauschimmelkäse **siehe Rezept-Tipp**

Salz

**schwarzer Pfeffer aus der Mühle**

**2.5 dl** Halbrahm

**4 Esslöffel** Pinienkerne **oder Sonnenblumenkerne**

**einige Butterflocken zum Belegen**



### TIPP

Durch Rüebli oder auch andere Gemüse wie Kürbis, Pastinaken oder Petersilienwurzeln bekommt ein Kartoffelgratin noch mehr Aroma und sieht zudem attraktiv aus. Der Blauschimmelkäse macht den Gratin besonders würzig. Wer es lieber mild mag, kann ihn durch Taleggio, Mozzarella oder Asiago ersetzen.

## ZUBEREITUNG

- 1 Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Boden einer Gratinform mit etwas Butter ausstreichen.
- 2 Die Kartoffeln und die Rüebli schälen und mit dem Gurkenhobel in feine Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün in feine Ringe schneiden. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Den Käse in kleine Würfel schneiden.
- 3 Die Kartoffeln und die Rüebli lagenweise in die Form schichten, dabei jede Lage mit etwas Frühlingszwiebeln und Thymian bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rahm seitlich angießen. Den Blauschimmelkäse, die Pinien- oder Sonnenblumenkerne sowie die Butterflocken über den Gratin verteilen.
- 4 Den Auflauf im 200 Grad heißen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 45 Minuten backen, bis die Kartoffeln und die Rüebli weich sind und die Oberfläche schön gebräunt ist. Kurz stehen lassen, dann servieren.

## NÄHRWERT

**Pro Portion**

**18 g** Eiweiss

**40 g** Fett

**35 g** Kohlenhydrate

**582 g** kKalorien