

Rübstiel-Gratin

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Kartoffeln – 400 g Rübstiel – 200 g Bergkäse – 100 g Feta – frische Kräuter (z.B. Dill, Petersilie, Schnittlauch...) – 125 ml Milch – 125 g Schmand – 1 Ei – Pfeffer – Salz – 20 g Butter

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen, schälen, in Salzwasser garen. Gegarte Kartoffeln in Scheiben schneiden
- Rübstiel (Stiele und Blätter) in Stücke schneiden und waschen
- Käse reiben, Feta würfeln
- Kräuter waschen, abtropfen lassen und fein hacken
- Ofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen
- Kartoffeln, Rübstiel, Kräuter und Käse abwechseln in eine gefettete Auflaufform schichten und mit Käse abschließen
- Milch, Schmand und Ei verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Sauce über dem Gratin verteilen und Butter in Flöckchen darauf setzen
- Ca. 45 Minuten backen

Wir wünschen guten Appetit!

