

Kartoffelauflauf mit Roter Bete

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Kartoffeln – 600 g Rote Bete – 150 ml Milch – 2 Knoblauchzehen – 300 g Crème fraîche – Salz – Pfeffer – 30 g gehackte Mandeln

Zubereitung:

- Kartoffeln und Rote Bete schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden
- Beides abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten
- Knoblauch schälen und pressen
- Milch, Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Knoblauch verrühren und über das Gemüse gießen
- Mit den Mandeln bestreuen und bei 200°C etwa 50 Minuten backen

Wir wünschen guten Appetit!

