



*Brünings Scheune*

# WURZELGEMÜSEGRATIN





# WURZELGEMÜSEGRATIN

## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

1 EL weiche Butter  
1 Süßkartoffel  
3 große Pastinaken  
3 kleine Rote Beete  
150 ml Sahne

115 g Parmesan  
1 EL Thymian  
1 Knoblauchzehe  
30 g Gruyère  
Salz und Pfeffer,  
nach Geschmack

## ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten.

Süßkartoffeln, Pastinaken und Rote Bete waschen, nach Geschmack schälen, Enden entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Das Gemüse in separate Schüsseln geben.

Pro Schüssel Sahne hinzufügen (4 EL für Süßkartoffeln und Pastinaken, 2 EL für Rote Bete), mit 15 g Parmesan, 1 TL Thymian, Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen.

Die restliche Sahne in die Auflaufform gießen, mit 50 g Parmesan und gehacktem Knoblauch bestreuen. Das Gemüse abwechselnd in Reihen in die Form schichten. Mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Parmesan bestreuen.

Mit Alufolie abdecken und 30 Minuten backen, bis das Gemüse weich ist. Folie entfernen, Gruyère darüberstreuen und weitere 20 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.

Mit Thymian bestreuen und servieren.

**Guten Appetit!**

**LEVEL**  
leicht

**ZUBEREITUNGZEIT**  
ca. 75 Min.

**ERNÄHRUNGSHINWEIS**  
glutenfrei