

Gratin von Roter Beete

Für 2 Port.: 4 Rote Beete - 4 große Kartoffeln -
1/4 l Sahne - Salz - Pfeffer - Muskat -
1 Knoblauchzehe - 1 Eigelb - Fett für die Form

Gewaschene Rote Beete ca 1 Stunde kochen,
(oder im Schnellkochtopf die halbe Zeit)
schälen, in gleichgroße Scheiben schneiden.

Kartoffeln schälen, waschen, roh in Scheiben schneiden.

Sahne aufkochen, vom Herd nehmen, würzen,
mit Eigelb verrühren. Rote Beete- u. Kartoffelscheiben
abwechselnd in die gefettete Auflaufform schichten,
Sahne darübergießen. Bei 200 Grad ca. 30 Min. backen.

Mit Petersilie garnieren

Passt zu Fisch, zu hellen und dunklen Fleischgerichten.



Klingenberg, Unterlandstr. 44 B Tel. 09372/3702, Fax 12195
Miltenberg, Hauptstr. 58 - Miltenberg Wochenmarkt: Sa

