

# Steckrüben-Gratin



## Zutaten:

für 2 Personen

- 1 kleine Steckrübe (300-400 g netto reichen)
- 250 g Kartoffeln - festkochend
- 150 ml süße Sahne
- 100 ml Kalbsfond aus dem Glas (Gemüsefond geht auch)
- 1 Zwiebel
- 1 Apfel, groß, rot & knackig
- 2 EL Öl, neutral
- 1 EL Rohrzucker (oder Haushaltszucker)
- Salz, Pfeffer, 1Msp. Muskatnuss gerieben,
- 4-5 Zweige Thymian
- etwas Majoran (getrocknet)
- etwas Fett für die Auflaufform

## Zubereitung:

Kartoffeln und Steckrübe schälen, dann in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Auflaufform einfetten. Die Kartoffel- und Steckrübenscheiben abwechselnd schichten, ähnlich wie Dachziegel.

Zwiebel klein schneiden, Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Öl in die Pfanne geben, Zwiebeln und Apfelstücke darin leicht anbraten, dann den Zucker darüber streuen und etwas karamellisieren lassen.

Ofen auf 180° C vorheizen.

Sahne, Kalbsfond, Gewürze (kräftig würzen) und den abgezupften Thymian miteinander vermischen, dann über das Gemüse geben. Die Zwiebel-Apfel-Mischung darüber verteilen und alles zusammen für 50 Minuten im Ofen backen.

Guten Appetit 😊