

SteckrübenKartoffelAuflauf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr festkochende Kartoffeln, 400 gr Steckrüben, 0,5 Esslöffel weiche Butter, 200 ml Sahne, 0,5 Esslöffel Majoran, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Steckrüben und Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln, dabei sollten Kartoffel- und Steckrübenscheiben ungefähr gleich groß sein. Eine Auflaufform mit der Butter ausstreichen.

Die Zubereitung:

Kartoffel- und Steckrübenscheiben schichtweise in die Auflaufform legen, dabei kräftig mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Die Sahne angießen und den Auflauf im Backofen bei rund 200 Grad etwa 45 Minuten garen, bis die Oberfläche eine schöne Farbe angenommen hat. Paßt zu Fleisch, Geflügel und Wild.

Guten Appetit!