

# Pastinaken-Gratin

Pastinaken waren lange Zeit in Vergessenheit geraten - völlig zu Unrecht, wie das Rezept für Pastinaken-Gratin auf köstliche Art beweist.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

4 Stk.	Pastinaken
750 g	Kartoffeln
200 g	Crème fraîche
2 EL	<a href="#">Senf</a>
1 Prise	Kräutersalz
1 TL	Gemüsebrühepulver
100 g	Emmentaler (geriebenen)
1 EL	<a href="#">Butter</a> (für die Form)

## Zubereitung

1. Für Pastinaken-Gratin den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Pastinaken gründlich abbürsten und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und in genauso dicke Scheiben schneiden.

2. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Pastinaken- und Kartoffelscheiben abwechselnd in die Form schichten. Crème fraîche mit Senf, Kräutersalz und Gemüsebrühepulver verrühren und über das Gemüse verteilen.
3. Den Emmentaler reiben und über das Gratin streuen. Im Ofen ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und servieren.

## **Tipp**

Zum Pastinaken-Gratin schmeckt grüner Blattsalat.