



Julia Bortfeld

RESTAURANT DER GARTENSAAL

PASTINAKEN-KARTOFFELGRATIN MIT VOLLKORNBRÖSELN

Ein Gratin liefert die Power für den weiteren Tagesverlauf.

Zutaten für 4 Personen

- 1000 g festkochende Kartoffeln
- 800 g Pastinaken
- 2 Äpfel
- 400 ml Schlagsahne
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Majoran (getrocknet)
- Salz, Pfeffer und Muskat (frisch gerieben)
- 2 Scheiben Vollkornbrot (ca. 75 g)
- 1 El Butter
- 4 El Schnittlauchröllchen

Zubereitung:

Kartoffeln und Pastinaken schälen und in dünne Scheiben schneiden. Äpfel waschen, das Kerngehäuse mit einem Apfelsausstecher entfernen. Apfel halbieren und in dünne halbe Ringe schneiden. Kartoffeln, Pastinaken und Äpfel abwechselnd fächerförmig in eine gefettete Auflaufform schichten. Den Ofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen.

Sahne, Brühe und Majoran aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzig abschmecken, über die Zutaten gießen. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 45 Min. backen. Brot fein hacken, in zerlassener Butter bei mittlerer Hitze anrösten, Schnittlauch untermischen. Gratin mit einem Teil der Brösel bestreuen, Rest extra dazu servieren.

