

Schwarzwurzel- Kartoffel-Auflauf

🕒 50 min

👤 4 Personen

Zutaten

- 800 g Schwarzwurzel
- 1 kg Kartoffeln
- 200 g Sahne
- 200 g Milch
- 2 EL Senf
- 100 g geriebener Emmentaler
- Thymian nach Geschmack

Zubereitung

1. Schwarzwurzeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser 10 min. köcheln lassen.
2. Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Kartoffeln waschen, schälen und mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden.
3. Für die Sauce Sahne, Milch und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Blättchen des Thymians abzupfen.
4. Kartoffeln mit Schwarzwurzeln und Sauce in die Auflaufform füllen. Im vorgeheizten Ofen 25 min. backen. Nach 25 min. Käse und Thymian darauf verteilen und weitere 20 min. überbacken.
5. Guten Appetit!



Über die Schwarzwurzel:

- Sie hat einen feinen nussigen Geschmack
- Es sind viele Ballaststoffe enthalten
- Nach dem Schälen können die Schalen braun anlaufen, wenn du noch nicht so weit bist, sie zu kochen, kannst du sie in etwas Essigwasser stellen, um die Verfärbung zu verhindern.

weitere Rezepte auf
unserer Webseite



Wir freuen uns über euer Feedback und eure nachgemachten Gerichte. Schickt uns gerne eure Bilder