



Kartoffel-Mairüben Gratin

mit frischem Salat



30-40min



2 Personen

Mairübchen waren früher ein besonders beliebtes Frühjahrsgemüse, gerieten dann leider in Vergessenheit. Umso besser, dass die leckere Knolle den Weg zurück auf unsere Teller gefunden hat, denn sie zergeht förmlich auf der Zunge. In Kombination mit einem cremigen Kartoffelgratin mit leckerer Käsekruste und frischem Salat sind sie ein echter Hit für die ganze Familie! Zuschlagen lohnt sich, denn ...

Was du von uns bekommst

- Mairübe
- Jungzwiebel
- süßer Senf ¹⁰
- Kartoffel, mehligkochend
- Salatmix
- Pizzakäse ⁷
- Karotte lila
- Milch ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Gemüsesuppenwürfel
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backblech
- Backrohr mit Umluftfunktion
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 620.0kcal, Fett 27.7g, Eiweiß 24.9g, Kohlenhydrate 59.2g



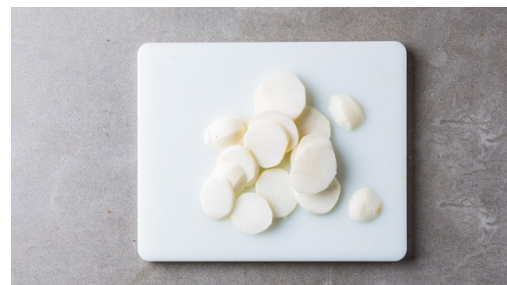
1. Kartoffeln vorkochen

Kartoffeln entweder gut waschen oder schälen, dann in 5mm dünne Scheiben schneiden. Die **Jungzwiebeln** putzen, waschen und in sehr dünne Ringe schneiden. Die **Kartoffelscheiben** und die **Jungzwiebeln** in einem mittleren Topf mit heißem Wasser und 1/2TL Salz ca. 8Min. vorkochen. Anschließend in einem Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.



4. Gratin backen

Mairüben mit den **Kartoffeln** und den **Jungzwiebeln** vermengen, anschließend gleichmäßig in einer mittleren Auflaufform verteilen und glatt streichen. Die **Sauce** über das **Gemüse** verteilen und das **Gratin** im Backrohr ca. 20-25Min. goldbraun backen. Nach ca. 10Min. eine weitere Handvoll vom **Käse** darüber verteilen.



2. Gemüse schneiden

Währenddessen Backrohr auf 210°C Umluft vorheizen. **Mairübenstrunk** abschneiden, dann schälen und ebenfalls in 5mm dünne Scheiben schneiden.



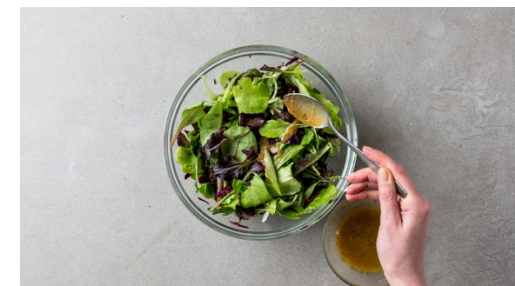
5. Dressing rühren

In der Zwischenzeit für das **Salatdressing** den **Senf** mit 1TL Salz, 2EL Essig, 2EL Olivenöl und etwas Pfeffer verrühren.



3. Sauce mischen

In einem weiteren, mittleren Topf 1/4 vom **Käse** mit 100ml **Milch**, 1/2TL Mehl und 1 Gemüsesuppenwürfel aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 2-3Min. zu einer glatten **Sauce** köcheln. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Salat zusammenstellen

Die **Karotte** schälen und grob raspeln. Den **Salat** waschen und abtropfen lassen, dann beides mit dem **Dressing** vermischen. Das **Gratin** mit dem **Salat** servieren.