



## Kartoffel-Mairüben Gratin

mit frischem Salat



30-40min



4 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
- süßer Senf <sup>10</sup>
- Jungzwiebel
- Milch <sup>7</sup>
- Salatmix
- Pizzakäse <sup>7</sup>
- Kartoffel, mehligkochend
- Karotte lila

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Gemüsesuppenwürfel
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl <sup>1</sup>

## Küchenutensilien

- Auflaufform
- 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 585.0kcal, Fett 25.5g, Eiweiß 24.3g, Kohlenhydrate 57.2g



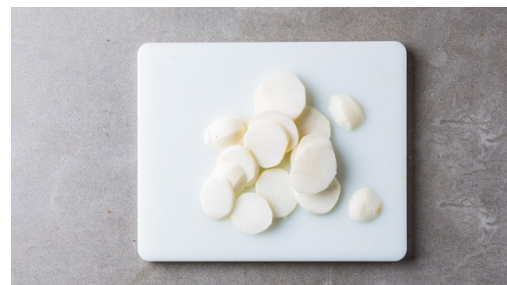
### 1. Kartoffeln vorkochen

**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 1TL 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. übrigen **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 1-2TL Salz, 3EL Essig, 3EL Olivenöl, 2EL Wasser und etwas Pfeffer verrühren.



### 3. Sauce mischen

In einem weiteren, mittleren Topf **1/2** vom **Käse** mit 180ml **Milch**, 1TL Mehl und zwei Gemüsesuppenwürfeln aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 2-3Min. zu einer glatten **Sauce** köcheln. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 6. Salat zusammenstellen

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