

## Steckrüben-Gratin mit Birne und Nüssen

- 1 Steckrübe
- 150g Kartoffeln
- 1 Birne
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 200ml Brühe
- 200ml Milch
- optional 4 Scheiben Bacon
- Salz, Pfeffer
- ggfs. etwas frische Kräuter, wie Petersilie oder Basilikum
- 1 Handvoll gehackte Walnüsse
- Käse zum Gratinieren (nach Belieben z. B. Gouda, Emmentaler oder Camembert)

Birne halbieren und Stiel, Blütenansatz und Kerngehäuse entfernen. In sehr dünne Scheiben schneiden. Steckrübe und Kartoffeln schälen, ebenfalls in sehr dünne Scheiben schneiden und kurz (2-3 Minuten) in kochendem Salzwasser vorgaren. Abgießen und zusammen mit der Birne in einer Auflaufform schichten.

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Optional Bacon in Würfel schneiden und in einem Topf in der Butter anbraten. Wer es vegetarisch mag, lässt den Bacon einfach weg und gibt nur die Butter in den Topf zum schmelzen. Mehl einrühren, bis sich beides gut verbunden hat und nach und nach mit der Brühe und der Milch ablöschen. Dabei gut umrühren, damit es nicht klumpt. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben gehackte Kräuter unterrühren.

Die Sauce heiß über das Gemüse gießen und solange im Backofen garen, bis das Gratin den gewünschten Biss hat (ca. 30 Minuten). Anschließend die Nüsse und den Käse darüber streuen und noch einmal ein paar Minuten überbacken, bis der Käse die gewünschte Farbe erreicht hat. Wir schalten dazu meist die Grillfunktion an, damit der Käse sich schön bräunt.

Guten Appetit!