

Pastinaken-Gratin

Für 2 Personen

- **2 Pastinaken**
- **500 g Kartoffeln**
- **150 g Crème fraîche**
- **2 EL mittelscharfer Senf (mit ganzen Körnern)**
- **Kräutersalz**
- **1 TL Gemüsebrühekonzentrat**
- **50 g geriebener Emmentaler**

Pastinaken putzen und abbürsten, Kartoffeln schälen. Pastinaken und Kartoffeln in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Gemüsescheiben abwechselnd in eine Auflaufform schichten.

Für den Guss Crème fraîche mit Senf, Kräutersalz und Gemüsebrühekonzentrat kräftig verrühren. Guss über das Gemüse geben. Käse darüber streuen und Gratin im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Heißluft 180 Grad) etwa 40 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten

(aus Alte Gemüse — neu entdeckt, bio verlag)

Pastinakencreme

(Für 4 Personen)

750 g Pastinaken
500 g Möhren
200 ml Gemüsebrühe
1 Bund Petersilie
2 EI Weizenvollkornmehl
100 g Sahne
Salz
schwarzer Pfeffer

Pastinaken schälen und würfeln. Möhren abbürsten und in Scheiben schneiden. Beides in der Gemüsebrühe in 8-10 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt bissfest garen. Inzwischen Petersilie waschen und fein hacken. Das Gemüse mit dem Pürierstab pürieren. Das Mehl über das Püree stäuben und einrühren. Die Masse unter Rühren kurz aufkochen lassen. Sahne dazugeben und unter Rühren etwas einkochen lassen. Creme mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt Petersilie unterrühren. Dazu passen Gemüseschnitzel.

Variante: Möhren und Pastinaken in Scheiben schneiden und dünsten. Butter und fein gehackte Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.