



## Süßkartoffel- und Rote Bete-Gratin

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 30 Min. + 20 Min. Backzeit

650 g Rote Bete	Rote Bete waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Diese in einen Topf geben und mit so viel Wasser auffüllen, dass die Stücke gerade bedeckt sind. Eine Prise Salz ins Wasser geben und etwa 25 Minuten kochen, bis die Stücke durchgegart sind. Bei Bedarf Wasser nachgießen.
650 g Süßkartoffeln	Süßkartoffeln waschen und ebenfalls mit Schale würfeln und für etwa 15 Minuten, wie oben beschrieben, köcheln lassen.
1 Knoblauchzehe	Währenddessen den Knoblauch schälen und fein hacken.
1 Stück Ingwer	Etwa 1 cm Ingwer schälen und sehr klein schneiden oder reiben.
150 g Schmand	Beides mit dem Schmand und
100 ml Sahne	der Sahne vermischen. Nach der Garzeit von Rote Bete und Süßkartoffeln jeweils etwa 50 ml des Kochwassers zur Sauce geben.
Salz	Anschließend die Sauce kräftig mit Salz,
Pfeffer	Pfeffer und
Kreuzkümmel	Kreuzkümmel abschmecken.
	Die Würfel abwechselnd in eine passende Auflaufform schichten und die Sauce gleichmäßig darüber gießen.
175 g Käse, gerieben	Anschließend den Käse darauf verteilen.
	Das Gratin für etwa 15-20 Minuten bei 160°C Umluft überbacken.

Rote Bete und Süßkartoffeln müssen prinzipiell nicht geschält werden. Das ist reine Geschmackssache. Nur wenn die Schale zu dick oder ledrig erscheint, empfiehlt es sich, sie zu entfernen.