

## Navets-Kartoffel-Möhren-Gratin

### Zutaten für 4 Portionen:

300 g gekochte festkochende Kartoffeln  
300 g Navets  
300 g Möhren  
1 große Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
50 g feine durchwachsene Speckwürfelchen  
1 EL Sonnenblumenöl  
¼ l Fleischbrühe instant  
1 TL ausgepressten Zitronensaft  
2 Eier  
200 ml süße Sahne,  
100 g bis 150 g Emmentaler gerieben  
Salz  
weißer Pfeffer aus der Mühle  
Muskat  
1 TL fein gehackte Blattpetersilie  
1 TL fein geschnittenen Schnittlauch  
Butter zum Ausfetten der Gratinform



### Zubereitung :

Den Backofen auf 210 Grad Heißluft vor heizen. Gratinform mit Butter ausreiben. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Dann in einer kleinen Pfanne mit den Speckwürfelchen und etwas Sonnenblumenöl schön weich dünsten. Ich habe etwa 15 Minuten bei kleiner Hitze gebraucht. Danach habe ich die Zwiebel-Knoblauch-Speckmasse abkühlen lassen. Nun habe ich die Navets geschält und ebenfalls in gleichmässige ca. 3 mm dicke Scheiben geschnitten. Mit den Karotten – auch Möhren genannt - genauso verfahren, also erst kurz abwaschen, abtrocknen, schälen und in Scheiben scheiden. Nun habe ich die Fleischbrühe mit dem Zitronensaft zum Kochen gebracht und die Navetscheiben und die Karottenscheiben darin 3 Minuten gegart. Bitte nicht zu weich garen sonst verfallen sie im Gratin. In der Zwischenzeit die gekochten Kartoffeln schälen (dürfen ruhig vom Vortag sein) und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Sahne mit den Eier und den Gewürzen und den Kräutern verrühren. Nun eine Lage Kartoffelscheiben, eine Lage Navetsscheiben und eine Lage Karottenscheiben in die ausgebutterte Form schichten. Zwischen die einzelnen Schichten etwas von der Zwiebel- Speck – Masse verteilen und etwas geriebenen Käse darüber streuen. Mit der Eier - /Sahnemischung bedecken, noch etwas geriebenen Käse darüber streuen und im Backofen ca. 30 Min gratinieren. Das Kartoffelgratin sollte eine schöne goldbraune Farbe annehmen. Eine leicht cremige Soße steht zur Verfügung. Schmeckt wunderbar zu einer großen Schüssel gemischten Salat.

Guten Appetit wünschen die Aalener Kochbaeren.  
© WWW.KOCHBAEREN.DE