



SCHWARZER RETTICH-KARTOFFEL-GRATIN

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Schwarze Rettich-Knollen (entspricht 2 großen Kugeln)
- 400g mehlig kochende Kartoffeln
- 2 gelbe Zwiebel, in feine Ringe geschnitten
- 110 ml Sahne (oder Soja-Sahne)
- 110 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Butter (oder Ghee)
- reichlich frische Thymianblättchen
- frische Muskatnuss
- Salz, schwarzer Pfeffer
- Parmesankäse optional

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Rettichkugeln und die Kartoffeln schälen und – wenn möglich – mit einer Mandoline in ca. 2 mm dünne Scheiben hobeln – Vorsicht mit den Fingern! ;-)

Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und darin die feinen Zwiebelringe sowie eine großzügige Menge Thymianblättchen ca. 5 Minuten dünsten. Die Gemüsebrühe angießen und alles kurz aufkochen lassen. Dann die Hitze wieder reduzieren und Sahne, geriebene Muskatnuss sowie reichlich Salz und Pfeffer hinzufügen. Einige Minuten sanft köcheln lassen.

Eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten und die gehobelten Gemüsescheiben so darin verteilen, dass Rettich und Kartoffeln gut miteinander vermischt sind und alles mit der Zwiebelsahne übergießen. Mit Backpapier abdecken und 1 Stunde im Ofen backen; dann das Backpapier entfernen und weitere 30 Minuten backen, bis das Gemüse richtig gar ist und sich eine schöne goldbraune Kruste gebildet hat. (Optional frisch gerieben Parmesan darüber geben und für die letzten 10 Minuten mit backen.)

Den Auflauf nochmals mit frischem Thymian bestreuen und als Beilage oder Hauptgericht – z.B. mit einem grünen Salat servieren!

Guten Appetit

Am Samstag war ich auf dem Wochenmarkt und bin dort regelrecht über eine Kiste mit „Schwarzem Rettich“ – auch „Winterrettich“ genannt – gestolpert ... was für eine herrliche, runde Knolle ☺ Die Schale erinnert fast an die Haut eines Elefanten, so dicht und „schorfig“ ... und dann diese Farbe: Kohlraben-schwarz! So schön ☺ und gesund ist er auch noch, weil „antibakteriell, schleimlösend und beruhigend bei Husten und Heiserkeit“ – also WAS BITTE, könnte in dieser Zeit besser in unsere Küche und auf unsere Teller passen? ;-)

NANA SAGT ...

Genau HEUTE habe ich mir einen schwarzen Rettich gekauft und nicht gewusst, was ich damit anstelle. Und da kommt die Elina! Wie toll ist das!!