# Kartoffelgratin mit Rote Bete, Äpfeln und Steckrüben

Kategorie: Aufläufe und Ofengerichte - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 600 g | festkochende Kartoffeln |
| 400 g | rote Bete |
| 400 g | Steckrübe |
| 1 | große Zwiebel |
| 1 | Apfel |
| 1 EL | Thymianblättchen |
| | Salz & Pfeffer |
| 200 g | saure Sahne |
| 100 g | Sahne |
| 200 ml | Gemüsebrühe |
| 100 g | geriebener Käse |

(Angaben für 4 Personen)

Besonders an ungemütlichen Herbst- und Wintertagen schmeckt dieses leckere Gratin-Gericht, das durch die Äpfel eine süßliche Note bekommt.

## Zubereitung

Die Kartoffeln je nach persönlichem Geschmack schälen oder gründlich schrubben und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Rote Bete und die Steckrübe schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden, den Apfel waschen, entkernen und in Spalten schneiden. Alles in eine flache ofenfeste Form schichten und mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Saure Sahne, Sahne und Gemüsebrühe mischen und über den Gratin gießen. Bei 200°C etwa 20 Minuten backen. Dann den geriebenen Käse darüber streuen und weitere 20 Minuten backen.