



Pastinaken Karotten Gratin

Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins **Servings:** 4

- 1** Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen.
- 2** Die Möhren und Pastinaken schälen und der Länge nach vierteln. In kochendem Salzwasser ca. 1 Minute kochen lassen, danach abgießen und gut abtropfen lassen.
- 3** Die Rosmarinnadeln abzupfen und zusammen mit dem geschälten Knoblauch und der Orangenschale fein hacken. Mit dem Gemüse vermengen und in die Form geben.
- 4** Die Hälfte des Käses mit der sauren Sahne und den Eiern verrühren.
- 5** Gouda auf einen ofenfesten Teller geben und im heißen Ofen ca. 5 Minuten schmelzen, abkühlen lassen. Käse in feine Streifen schneiden.
- 6** Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Cayenne pikant würzen und über das Gemüse geben. Die Haselnüsse grob hacken und mit den Sonnenblumenkernen sowie dem restlichen Käse darüber streuen. Im Ofen ca. 40 Minuten backen.

Zutaten

550g	Möhren	100g	Geribener Gouda	Salz
500g	Pastinaken	220g	Saure Sahne	Pfeffer
drei	Zweige Rosmarin	drei	Eier	edelsüßes Paprikapulver
drei	Knoblauchzehen	80g	Sonnenblumenkerne	Cayennepfeffer
etwas	Orangenschale	30g	Haselnusskerne	