



Petersilienwurzel - Gratin

Zutaten:

500 g Petersilie (Petersilienwurzel) oder
Pastinaken
500 g Kartoffel(n)
2 Zwiebel(n)
1 EL Öl
300 g Schlagsahne
300 ml Milch
100 g Käse (Gouda)
300 g Schinken, gekocht
Salz und Pfeffer
1 Knoblauchzehe(n)
Muskat



Zubereitung:

Backofen auf 200°C (Umluft 180°C, Gas Stufe 4) vorheizen. Petersilienwurzeln u. Kartoffeln schälen, abspülen u. in dünne Scheiben schneiden oder in Streifen raspeln. Zwiebeln in feine Würfel schneiden, in heißem Öl andünsten. Petersilienwurzeln, Kartoffeln, Sahne u. Milch zugeben u. alles bei mittlerer Hitze im offenen Topf 10 min kochen lassen, gelegentlich umrühren.

Inzwischen den Käse reiben. Den Kochschinken in Würfel schneiden u. unter das Gemüse mischen. Mit Salz, Pfeffer u. Muskat abschmecken. Knoblauch schälen u. halbieren.

Eine ofenfeste Form mit der Knoblauchzehe ausreiben u. fetten. Gemüsemischung in die Form füllen u. mit Käse bestreuen. Im Backofen etwa 1 Std. 15 min. backen. Dazu passt ein grüner Salat.

Ersatzweise kann man statt der Petersilienwurzel auch Pastinaken nehmen.