

Rüebli gratin mit Süsskartoffeln



Pour 4 Personen

Préparation : 45 min

Cuisson : 20 min

Zutaten

- 2 Süsskartoffeln
- 1 kg Karotten
- 2 Zwiebeln (weiß oder rot)
- flüssiger Honig
- 2 Eigelb
- 20 cl Crème fraîche (vorzugsweise fettreduziert)
- geriebener Gruyère AOP

Zubereitung

Kochen Sie die Süsskartoffeln in sprudelndem, zuvor gesalzenem Wasser.

In der Zwischenzeit die Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden und die Zwiebeln in Scheiben schneiden.

Karotten und Zwiebeln in etwas Olivenöl anbraten. Wenn die Zwiebeln glasig sind, etwas Honig in die Sauteuse geben und umrühren (die Karotten sollten weich sein).

Wenn die Süßkartoffeln gar sind, mit einer Gabel zerdrücken und das Eigelb und die saure Sahne dazugeben. Probieren Sie und passen Sie die Würze gegebenenfalls an.

Die Karotten-Zwiebel-Mischung in eine gefettete Auflaufform geben, dann das Süßkartoffelpüree darauf verteilen. Zum Schluss den geriebenen Gruyère AOP darüber streuen.

Für ca. 15 Min bei 200° C in den Ofen schieben.

Tipps !

- Dazu passen Hähnchennadeln oder ein Brathähnchen.

Rezept und Foto aus : www.marmiton.org