

Schwarzwurzelgratin mit Gruyère und Haselnusskruste

Gratin ist einfach ein Wohlfühlgericht – und mit Schwarzwurzel sowie Haselnusskruste perfekt für die Wintersaison geeignet. Du magst keine Schwarzwurzel? Kein Problem! Die lassen sich auch gut durch Pastinaken oder Petersilienwurzeln ersetzen.

Zubereitungszeit: 75 Min.

Portionen: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- 800 g Schwarzwurzeln
- 1 Bio-Zitrone
- 200 ml Sahne
- 150 g Gruyère, gerieben
- 2 EL frischer Thymian, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 100 g Haselnüsse, grob gehackt
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 1 TL Olivenöl

Zubereitung

Schritt 1

Die Schwarzwurzeln schälen (am besten mit Handschuhen arbeiten, da sie kleben können) und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Sofort in eine Schüssel mit Wasser und dem Saft einer halben Zitrone legen, damit sie sich nicht verfärben.

Schritt 2

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen und die Schwarzwurzeln darin für etwa 8-10 Minuten blanchieren, bis sie bissfest sind. Anschließend abgießen und in eine gefettete Auflaufform geben.

Schritt 3

Die Sahne in eine Schüssel geben, den geriebenen Gruyère, gehackten Knoblauch und Thymian hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken. Alles gut verrühren, bis sich der Käse mit der Sahne vermengt hat.

Schritt 4

Die blanchierten Schwarzwurzeln gleichmäßig in die Auflaufform schichten und die Sahne-Käse-Mischung darüber gießen. Mit den gehackten Haselnüssen bestreuen und einige Butterflöckchen auf die Oberfläche setzen.

Schritt 5

Den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und das Gratin in der mittleren Schiene für etwa 30 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun und knusprig ist.

Schritt 6

Das Gratin kurz abkühlen lassen und direkt servieren. Es passt hervorragend als Beilage zu gegrilltem Gemüse oder einfach mit einem frischen grünen Salat.

Benedikts „Faust“regel:

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen-
maschine, mit
Flex-
Rührer und
Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite Kochtopf
22x22cm mit
integriertem
Siebeinsatz

€ 159,98



WOLL® Diamond Lite
Viereckpfannen
22x22 &
26x26cm inkl.
Glasdeckel

€ 129,99



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen
i
Auffangkappe
5
verstellbare
Maß
Stück

€ 54,99