

Kartoffel-Pastinaken-Gratin mit Baumnusskruste



Zutaten

Für 4 Personen

700 g Kartoffeln festkochend
400 g Pastinaken siehe Rezept-Tipp
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1.5 dl Halbrahm
1 dl Milch
75 g Weissbrot oder Ruchbrot
75 g Baumnüsse
75 g Asiago oder junger Pecorino
2 Esslöffel Butter

Die Kartoffeln und die Pastinaken schälen und in feine Scheiben hobeln. Eine Gratinform mit Butter ausstreichen. Die Kartoffeln und Pastinaken lagenweise dachziegelartig einschichten. Jede Schicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Rahm und die Milch verrühren und seitlich in die Gratinform giessen.

Das Brot entrinden und in kleine Stücke zupfen. Die Baumnüsse in Stücke brechen. Den Käse in kleine Würfel schneiden. Alle diese Zutaten mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Gratin streuen. Die Butter in kleinen Flocken darauf verteilen.

Den Gratin im 180 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 50 Minuten backen, bis die Kartoffeln und die Pastinaken weich sind und die Oberfläche schön gebräunt ist. Den Gratin kurz ruhen lassen, dann servieren.

*Pastinaken sehen ähnlich aus wie Petersilienwurzeln, sind aber meist etwas grösser und laufen nach unten hin spitzer zu. Das gelbliche bis weisse Fruchtfleisch hat einen würzigen und leicht süsslichen Geschmack, der sehr gut mit Kartoffeln harmoniert. Als Ersatz kann man auch **Petersilienwurzeln** oder **Knollensellerie** verwenden.*