

# Rüebli gratin mit Würstchen



## Zutaten

400 g Rüebli  
400 g Kartoffeln  
3 dl Gemüsebouillon  
1 Esslöffel Butter  
1 Becher Rahm, (180 g)  
0.25 Teelöffel Currypulver, mild  
2 Messerspitze Salz  
50 g Sbrinz, gerieben, oder Parmesan  
18 Stück Piccata-Würstchen  
1 Esslöffel Öl

## Zubereitung

Für 4 Personen

1. Die Rüebli und die Kartoffeln schälen. Die Rüebli in etwa 3 cm lange Stücke schneiden und diese halbieren. Die Kartoffeln in Schnitze schneiden. Alles in eine grosse Pfanne geben. Die Bouillon dazugessen. Das Gemüse zugedeckt 10 Minuten vorkochen, das heisst, es soll noch nicht ganz weich sein.
2. Ein grosses Salatsieb bereitstellen und das Gemüse sorgfältig hineinschütten. Leicht abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 200 Grad einstellen. Das Backofengitter auf der zweituntersten Rille einschieben. Eine Gratinform mit Hilfe von Küchenpapier grosszügig mit der Butter austreichen.

4. Rüebli und Kartoffeln in der ausgebutterten Form verteilen.

5. In einer Schüssel Rahm, Curry, Salz und geriebenen Käse gut mischen. Diese Masse mit einem Löffel über den Gratin verteilen.

6. Den Gratin auf das Backofengitter stellen und bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen.

7. Kurz bevor der Gratin fertig ist, in einer Bratpfanne das Öl heiss werden lassen. Die Piccata-Würstchen hineingeben und rundum braten. Auf dem fertigen Gratin anrichten.

(Quelle:wildeisen.ch)