

# REZEPTE

## Pastinaken-Kartoffel-Gratin

### Zutaten:

Für 4 Personen

3 große Kartoffeln  
3 Pastinaken  
1 Zwiebel, rot  
150 g Gruyere  
Butter für die Form  
  
1 TL Thymian,  
getrocknet  
2 Knoblauchzehen  
400 ml Crème fraiche  
Salz, Pfeffer  
Muskat  
100 g Gruyere

### Zubereitung:

ca. 35 Min.

Kartoffeln schälen, waschen und fein hobeln.  
Pastinaken und  
Zwiebel ebenfalls schälen und fein hobeln und gut mit den Kartoffeln  
vermischen. Käse reiben.  
Eine Auflaufform gut ausbuttern. Die Hälfte der Kartoffel-Pastinaken-  
Zwiebel-Mischung in die Form schichten. Die Hälfte des geriebenen Käses  
und des Thymians darüber streuen. Nun die andere Hälfte der  
Gemüsemischung und des Käses darüber schichten.  
Knoblauchzehen schälen und hacken und mit  
Crème fraiche verrühren.  
Mit Salz, Pfeffer und  
Muskat würzen und den restlichen Thymian dazu geben und über die  
Kartoffel-Pastinaken-Mischung gießen. Den restlichen Käse reiben und  
darüber streuen und im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 45 - 50  
Minuten backen. Nach dem Backen ca. 10 Minuten ruhen lassen.

## Mangold-Sauce mit Tagliatelle

### Zutaten:

für 4 Portionen

500 g Tagliatelle  
400 g Mangold  
1 Zwiebel, rot  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Öl  
100 ml Weißwein  
250 ml Sahne  
100 g Gorgonzola  
  
Salz, Pfeffer  
Muskat  
1 TL rote Pfefferkörner

### Zubereitung:

ca. 35 Min.

Tagliatelle nach Packungsanweisung zubereiten. In der Zwischenzeit  
Mangold putzen. Stiele 5 mm breit stückeln, Blätter grob schneiden.  
Zwiebel und  
Knoblauchzehe schälen und würfeln und im heißen  
Öl andünsten. Mangoldstiele,  
100 ml Weißwein und  
250 ml Sahne zugeben, kurz aufkochen. 2 Minuten leise köcheln.  
Mangoldblätter und zerbröselten Gorgonzola in die Sahne einrühren.  
Weitere 2 Minuten köcheln lassen, bis der Käse geschmolzen ist.  
Mit Salz, Pfeffer und  
Muskat abschmecken. Sauce mit Tagliatelle mischen und rote  
Pfefferkörner drüber mahlen. Bestreut servieren.