

# Lichtwurzeln-Gratin

für 4 Personen

## Zutaten

500g	Lichtwurzeln	
3	Rüebli	oder anderes Gemüse
6	Pilze (Champignons)	siehe auch Varianten
½ (ca 130gr)	Peperoni rot	
2,5dl	Milch	als Guss/Flüssigkeit
2,5dl	Rahm	
Zum Würzen	Pfeffer, Muskat, Paprika, Salz	
Nach Geschmack etwas	Reibkäse	zum drüber verteilen

Lichtwurzeln mit Sparschäler von feinen Würzelhäärchen befreien, wenn nötig nachrösten.

Gratinform einfetten, Lichtwurzeln mit feiner Scheibenraffel in Scheiben schneiden, bis Formboden gut bedeckt ist. (Achtung Lichtwurzeln schleimt, bei Empfindlichkeit ev. mit Handschuhen arbeiten).

Danach Rüebli auch mit der Scheibenraffel darüberschneiden, dann Pilze schneiden und darüber verteilen, Peperoni fein würfeln und darüber verteilen, nochmals eine Schicht Rüebli und dann wieder Lichtwurzeln.



Milch und Rahm mischen und würzen mit Pfeffer, Kräutersalz, Paprika und wenig Muskatnuss. Guss über Lichtwurzeln und Gemüse leeren, das Gemüse muss bedeckt sein.

Ist die oberste Schicht nicht ganz bedeckt, nur knapp an der Flüssigkeit, trocknet sie mehr aus, Wurzeln haben dann etwas eigenen Geschmack, habe sie während dem Backen mal noch etwas in Guss gedrückt.

Reibkäse darüber verteilen.

Im Vorgeheizten Ofen 50-60 min bei 180-200° backen.



### **Varianten:**

Gemüse kann variiert werden. zB. mit farbigen Karotten (Achtung violette Karotten färben den ganzen Gratin), Zucchini, Broccoli und ähnlichem.

Auch Speckwürfel oder Schinkenwürfel können beigefügt werden.

En Guete!

