



# Pastinaken Gratin

Rezepte vom BEPA Bio



## Zutatenliste (4 Personen):

400g Pastinaken, 200g Kartoffeln (festkochend), 100g Zwiebeln, 1 Bund Petersilie, 4 Eier, 500ml Milch, 60g Paranusskerne, 110g Allgäuer Bergkäse, 4 EL Olivenöl, 1 TL Kräutersalz, 1/2 TL Zucker, 1 Prise Salz und Pfeffer, 3 EL Dijon Senf, etwas Butter zum einfetten

## Zubereitung:

1. Zwiebeln, Pastinaken und Kartoffeln schälen und mit der Reibe oder Küchenmaschine raspeln. Zwiebeln in einer Pfanne mit Öl andünsten, das restliche Gemüse hinzugeben und 5 Minuten kräftig anbraten.
2. Paranusskerne und die Petersilie fein hacken und mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Unter das Gemüse mischen. Backofen auf 190 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.
3. Form mit Butter etwas einfetten. Aus Eiern, Senf, Milch und Kräutersalz eine Soße mischen. Gemüse in die Form geben, Soße untermischen und den geriebenen Käse darüber streuen. Ca. 45 Minuten in mittlerer Höhe des Backofens backen.

**Tip:** Eine Variation: Möhren und/oder Pastinaken.  
Dazu passt super ein frischer Salat mit Senfdressing.

Viele weitere tolle Rezeptideen finden Sie auf

[www.bepabio.ch](http://www.bepabio.ch).

Guten Appetit

