

SÜSSKARTOFFELGRATIN MIT STECKRÜBEN UND WILDEN PILZEN

Für ein perfektes Ergebnis lassen Sie das Süßkartoffelgratin nach dem garen 10 Minuten ruhen.

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

480 ml Schlagsahne
1 1/4 Teelöffel gemahlener Zimt
1/4 Teelöffel frisch gemahlene Muskatnuss
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
3 mittelgroße Süßkartoffeln, schälen und in 3mm dicke Scheiben schneiden
2 mittelgroße Steckrüben, schälen und in 3mm dicke Scheiben schneiden
450 g gebratene Shiitakepilze und Morcheln
(die Pilze auf einem Blech mit 2 El Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und mit dem “Gemüseröst” Programm rösten)
120 g geriebenen Parmigiano Reggiano

ZUBEREITUNG:

1. Schritt: Wählen Sie das Programm “Kartoffelgratin” und heizen Sie den Kombidämpfer vor.

2. Schritt: Sahne, Zimt, Muskat, Salz und Pfeffer glattrühren.

3. Schritt: Verteilen Sie eine gleichmäßige Schicht von Süßkartoffeln und Steckrüben in einer 5 cm hohen Auflaufform. Beträufeln Sie die Süßkartoffel-Steckrübenschicht mit ¼ der Menge an Schlagsahne und streuen Sie ¼ der Menge an gebratenen Pilzen darüber. Dieser Vorgang wird solange wiederholt bis 8-10 Schichten entstanden sind. Drücken Sie das Süßkartoffelgratin zusammen, bis alles mit der Crememischung bedeckt ist. Zum Schluss streuen Sie den Parmesan auf die oberste Schicht des Gratins.

4. Schritt: Schieben Sie die Auflaufform mit dem Gratin in den Kombidämpfer. Ist das Süßkartoffelgratin fertig gegart, nehmen Sie es aus dem Kombidämpfer und lassen es 10 Minuten ruhen. Danach ist es servierfertig.