

# Kappes & Bananen



Rezepte für jeden Geschmack

## **Pastinaken-Möhren-Gratin**

### **Zutaten:**

Für 4 Portionen:

500g Pastinaken

500g Möhren

Je 2 Prisen Salz und Zucker

Guss:

250ml süße Sahne

150ml Möhrensaft

1 EL Speisestärke

½ TL Salz

Pfeffer

Kürbiskerne

### **Zubereitung:**

Pastinaken und Möhren schälen, in 5cm lange Stücke schneiden, in kochendem Wasser mit Salz- und Zuckerzugabe in ca. 7 min. weich garen, abgießen, abtropfen lassen und in eine gefettete Auflaufform schichten. Sahne, Möhrensaft, Speisestärke, Salz und Pfeffer verrühren, über das Gemüse gießen und im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca. 20-25 min. überbacken. Mit gerösteten Kürbiskernen bestreut servieren.