

# RAINBOW GRATIN

 CA. 75 MINUTEN

 4 PORTIONEN

## ZUBEREITUNG

Butter in einem Topf erhitzen. Mehl darin kurz anschwitzen. Mit Milch ablöschen, aufkochen und 10–12 Minuten köcheln. Béchamel mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Inzwischen Pastinake, Süßkartoffeln, Rote Bete und Kartoffeln schälen, waschen und in 0,3–0,4 cm dünne Scheiben schneiden. Gemüse abwechselnd senkrecht in eine gefettete ovale Auflaufform (ca. 25 x 40 cm) schichten. Béchamel darübergießen. Thymian waschen, grob hacken. Mit Panko und Parmesan mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mix über den Auflauf streuen. Auflauf im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 180 °C / Umluft: 160 °C) ca. 45 Minuten backen.

Rainbow Gratin aus dem Ofen nehmen, auf Tellern anrichten und evtl. mit Dill garnieren. Dazu schmeckt ein grüner Salat.



## ZUTATEN

- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 700 ml fettarme Milch
- Salz
- Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- 1 große Pastinake (ca. 300 g)
- 2 Süßkartoffeln (ca. 500 g)
- 400 g Rote Bete
- 400 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 4 Stiele Thymian
- 150 g Panko (japanische Semmelbrösel oder Semmelbrösel)
- 150 g getriebener Parmesan
- evtl. Dill zum Garnieren
- Fett für die Form