

Rote Bete-Kartoffel-Auflauf

**Zutaten für 4
Personen:**

1 kg Kartoffeln
1 kg Rote Bete frisch oder vakuumverpackt
200 g Schafskäse oder Feta
2 Becher Schmand
1 Stück Ingwer (ca. 2-3 cm) fein geraspelt
2-3 Knoblauchzehen fein gewürfelt
Salz, Pfeffer
200 g geriebener Käse (Gouda oder Edamer)

Zubereitung:

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser garkochen, abschrecken, kurz abkühlen lassen, pellen und in Stücke oder Scheiben schneiden. Frische Rote Bete ebenfalls in Salzwasser garkochen, Haut abziehen und in Stücke oder Scheiben schneiden.

Zunächst eine Schicht Rote Bete in eine gefettete Auflaufform geben, etwas von dem Ingwer und Knoblauch drüberstreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Teil des zerbröselten Schafskäses oder Feta mit ein paar Esslöffeln Schmand darauf verteilen. Dann eine Lage Kartoffeln hinzufügen und die nächste Schicht wieder mit Rote Bete beginnen und lagenweise fortfahren bis alle Zutaten verbraucht sind. Zum Schluss den Auflauf mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 30 Minuten backen.

Guten Appetit wünschen die LandFrauen.

Weitere Rezepte finden Sie [hier](#).