

## Pastinaken-Rote-Bete-Auflauf

### Zutaten (4 Portionen)

300 g Pastinaken  
500 g festkochende Kartoffeln  
1 Rote Bete (ca.200 g)  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 gelbe Paprikaschote  
150 g Lauch  
2 EL Öl  
Evtl. 100 ml Weißwein  
200 g geriebener Gouda  
Salz, Pfeffer  
Evtl. ½ TL Chiliflocken und 1 Beet Kresse

### Zubereitung

Pastinaken und Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Abtropfen lassen und in einer gefetteten Auflaufform verteilen.

Nun die Rote Bete schälen und in kleine Würfel schneiden.  
Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Paprika putzen und würfeln. Lauch putzen und in Ringe schneiden.

Rote Bete, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Lauch in einer großen Pfanne im heißen Öl ca. 5 Minuten anbraten. Nach Belieben mit Weißwein ablöschen.

Gebratenes Gemüse mit Kartoffeln und Pastinaken in der Auflaufform mischen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Milch darüber gießen, alles mit Käse bestreuen und im heißen Ofen bei 175 °C (Umluft 155 °C) ca. 50 Minuten garen.  
Nach Wunsch mit Chiliflocken und Kresse bestreuen.