



## Weißer-Rüben-Gratin

### Zutaten

- 800 g Weiße Rüben
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 250 ml Wasser
- 1 Päckchen Maggi Helle Sauce nach Art Hollandaise, 2er Pack
- 50 g Greyerzer, gerieben
- 10 g Schnittlauchröllchen
- etwas Pfeffer
- etwas Cayennepfeffer

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft 170°C) vorheizen.
2. Weiße Rüben putzen, waschen, schälen halbieren und in 3 mm dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit THOMY Reines Sonnenblumenöl einfetten. Rüben dachziegelartig darin einschichten.
3. Knoblauchzehe(n) schälen und klein hacken. In einem Topf Wasser erwärmen. MAGGI Helle Sauce nach Art Hollandaise einrühren. Knoblauch zugeben und unter Rühren bei mittlerer Wärmezufuhr 1 Min. kochen.
4. Die Sauce über den Rüben verteilen. Mit Greyerzer bestreuen und im Backofen ca. 40 Min. goldbraun backen. Mit Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren. Als Beilage dazu schmeckt kurz gebratenes Fleisch.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	10 g
Energie	123 kcal
Fett	7 g
Protein	4 g

🕒 54 Minuten

⊕ 6 Portionen