

# Bunte Bete mit gebratenem Gruyère und Kartoffel-Püree

## Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, mehlig	Salz	2 Rote Bete
2 Gelbe Bete	4 Knoblauchzehen	4 TL Olivenöl
2 Zweige Thymian	2 Navetten	2 Teltower Rübchen
1 Schalotte	2 EL Butterschmalz	1 Bund Majoran
1 Bund glatte Petersilie	200 ml Sahne	Pfeffer
1/8 l Milch	1 Prise Muskat	300 g Gruyère
4 Blatt Frühlingsrollenteig		

Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4) vorheizen. Kartoffeln waschen und in Salzwasser weichkochen. Die roten und gelben Bete waschen. Jede Knolle mit zerdrückter Knoblauchzehe, 1 TL Olivenöl und Thymian in Alufolie einwickeln. Je nach Größe ca 1/2 Stunde bei 220 Grad im Ofen backen. Navetten und Rübchen schälen und klein schneiden. Schalotte schälen und würfeln. In 1 EL Butterschmalz die Schalottenwürfel und Rüben weich dünsten. Majoran und Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Das Gemüse aus dem Topf nehmen und warm stellen. Sahne und Majoran in den Topf geben und einköcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Gemüse wieder in die Sauce geben. Kartoffeln pellen und durch die Presse drücken. Milch mit der Hälfte der Petersilie pürieren und erwärmen, zu den Kartoffeln geben und zu einem Püree verrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Rote und gelbe Bete aus dem Ofen nehmen, auspacken, schälen, in hübsch in Form schneiden und mit einer Prise Salz würzen. Käse in fingerlange Stücke schneiden mit Petersilie in Frühlingsrollenteig wickeln und in einer Pfanne im restlichen Butterschmalz goldbraun braten. Rüben und bunte Bete mit dem Kartoffelpüree und den Käsestreifen anrichten.

Jacqueline Amirfallah 21. November 2012