

# Pastinaken „ au gratin“

für 4 Personen

<b>Menge</b>	<b>Zutaten</b>
1kg	Pastinaken
7dl	Milch
40g	Weißmehl
25g	Butter
200g	Geriebener Käse
	Koriander, Paprika, Salz

## **Zubereitung**

Die Pastinaken waschen und schälen und danach in Wasser mit etwas Weissmehl legen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden und in Salzwasser kochen. Eine Sauce kochen aus Butter, Mehl und Milch. Abschmecken mit etwas Käse, Salz, Koriander und Paprika. Die Pastinaken in eine feuerfeste Form verteilen, die gut abgeschmeckte Sauce und den Rest Käse darüber streuen und im Ofen backen, bis sie schön goldgelb sind.

Mit Reis servieren.