

» Steckrübengemüse mit Schafskäse Wie wirts gemacht?

Steckrüben galten lange als Arme-Leute-Essen. Heute sind sie aber wieder eine beliebte Zutat und nicht nur für Eintöpfe.

1. Die Rübe und die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln würfeln, Knoblauch klein schneiden.
2. Zwiebel andünsten, Knoblauch zugeben, kurz mitdünsten, dann das Gemüse mit Brühe zufügen, etwas Wasser angießen und ca. 10 Minuten garen.
3. Das Gemüse abgießen, mit Pfeffer, Muskat und Paprika würzen.
4. Eine Auflaufform buttern und das Gemüse einfüllen, dann den Schafskäse darüber bröckeln.
5. Die Sahne mit Eiern, Salz, Pfeffer, Muskat und Paprika verrühren und darüber geben. Mit Butterflocken belegen und 30 Minuten bei 175° backen.

Das kann als Hauptgericht dienen oder als Beilage zu kurz Gebratenem.



Die Zutaten...

- » 1 Steckrübe
- » 500 g Kartoffeln
- » 1 große Zwiebel
- » 2 Knoblauchzehen
- » Gemüsebrühe
- » 300 g Schafskäse
- » 1 Becher süße Sahne
- » Brühe, Muskat, Pfeffer und Paprikagewürz
- » 2 Eier
- » etwas Butter

 WWW.SCHMALLEMBERGER-SAUERLAND.DE/GESUND

