

Gemüse bringt's

Die Gemüsekiste im Abonnement

Steckrübe mit Käse-Nuss Kruste

Zutaten: 800-1000 gr. Steckrüben in Scheiben gehobelt, ca. 5 getrocknete Steinpilze, 1 Zwiebel, 1 Tl. getrockneter Estragon.

Guss: 200 ml. Sahne, 200 ml. Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer.

Kruste: 100 gr. geriebener Käse, 1 Eßl. gehackte Walnüsse.

Zubereitung: Die Pilze mit lauwarmen Wasser bedecken und 15 Minuten einweichen lassen. Die Steckrüben schälen und in feine Scheiben hobeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Pilze abgießen. Die Auflaufform einfetten und Steckrüben, Zwiebeln, Pilze und Estragon einschichten. Für den Guss die Sahne, Brühe, Salz und Pfeffer verrühren. Kräftig abschmecken und über das Gemüse gießen.

Bei 200° etwa 50 Minuten backen.

Für die Kruste den Käse reiben und mit den gehackten Walnüssen vermischen und über den Auflauf streuen. Weitere 10-15 Minuten überbacken, bis die Kruste schön goldgelb ist.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)