

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Steckrübenauflauf

Zutaten: 1 Zwiebel, 30 g. Butter, 800 gr. Steckrüben,
400 gr. Kartoffeln, 1/8 l. Weißwein, 1/2 l. Brühe,
50 gr. Haselnüsse, 50 g .geriebener Käse,
20 gr. Petersilie.

Zubereitung: Zwiebel würfeln und in der Butter braten. Rüben
und Kartoffeln klein schneiden und dazu geben,
andünsten und mit Wein und Brühe ablöschen.
Das ganze 20 Min. köcheln lassen, bis es fast gar
ist.

Die Haselnüsse hacken und den Käse fein reiben.

Die Petersilie hacken.

Die Mischung in eine gefettete Auflaufform geben.

Haselnüsse, Käse und Petersilie vermengen und
darüber geben. Zugedeckt im Backofen bei
175 Grad 30-40 Minuten überbacken.

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

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