

Steckrüben im Sahnebett bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Steckrüben, 2 mittelgroße Zwiebel, 20 gr Butter, 20 gr Vollkornmehl, 100 ml Gemüsebrühe, 150 ml süße Sahne, 100 gr geriebenen Käse, 2 Esslöffel grob gehackte Haselnüsse, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Die vorbereitete Steckrübe in dünne Scheiben schneiden. In wenig Salzwasser ca. 15 Min. garen. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und mit dem Vollkornmehl in der Butter anschwitzen, mit Brühe auffüllen. Die Sahne einrühren und ca. 10 Min. kochen lassen. Den geriebenen Käse einrühren, mit den Gewürzen abschmecken.

Die Zubereitung:

Die Steckrüben abgießen und abtropfen lassen, in eine feuerfeste Form schuppenartig schichten. Die Käse-Sahnesosse über die Scheiben gießen und mit den Haselnüssen bestreuen.

200 - 220 Grad 10 - 15 Minuten