



Rezept für Gratinierte Steckerüben mit Käse-Nuss-Kruste

- | | |
|---|---|
| 1 kg Steckerüben | schälen und in sehr feine Scheiben hobeln. |
| 1 Zwiebel | häuten und fein hacken. |
| 150 g Champignons | putzen und in Scheiben schneiden. Steckerübe, Zwiebel und die Pilze in einer Auflaufform schichten. |
| 200 ml Sahne,
200 ml Gemüsebrühe
100 ml Milch | sowie
miteinander verrühren, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und über das Gemüse gießen. Den Auflauf bei 200°C ca. 1 Std. backen. |
| 100 g Käse
1 EL Walnüsse | reiben und mit
vermischen und über den Auflauf streuen, weitere 15 Min. bei gleicher Temperatur gratinieren. |