



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.