



## Steckrüben-Gratin mit Thymian-Walnuss-Kruste

- |                        |   |
|------------------------|---|
| 800 g Steckrüben       | schälen, halbieren und in 0,5 cm breite Spalten schneiden. Dann in wenig Salzwasser ca. 7 Minuten dünsten, abgießen und abtropfen lassen. |
| 1 rotschaliger Apfel   | und   |
| 1 Zucchini             | waschen. Kerngehäuse des Apfels ausstechen und beides quer in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.  |
| 5 Stängel Thymian      | waschen, trocken schütteln, die Blättchen abstreifen. Eine Gratinform mit   |
| 1,5 EL Öl              | ausstreichen. Das Gemüse im Wechsel einschichten, mit   |
| etwas Salz und Pfeffer | würzen.   |
| 250 ml Sojacuisine     | erhitzen.   |
| 1 TL Gemüsebrühe       | darin auflösen, über dem Gemüse verteilen. Gratin mit   |
| 1,5 EL Öl              | bestreichen.  |
| 50 g Walnusskerne      | grob hacken, mit Thymian vermengen und über das Gratin streuen. Im 200 Grad heißen Ofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen.      |

**Biolandhof Avena/Dreyer GbR**

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

[info@biolandhof-avena.de](mailto:info@biolandhof-avena.de)

[www.biolandhof-avena.de](http://www.biolandhof-avena.de)