

Gratinierte Butterrübchen

Zutaten für 4 Personen

ca. 600g Kartoffeln – 700g Butterrübchen– 30 g Butter – 1 EL Zucker –1 EL Mehl – 175 ml Gemüsebrühe – Salz, weißer Pfeffer, Kräuter nach Belieben – 150 Ziegenkäse

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser ca. 3 Minuten kochen (gerade bissfest), dann abgießen und beiseite stellen.

Die Butterrübchen schälen, ebenfalls in Scheiben schneiden. Butter in einer ofenfesten Pfanne zerlassen, den Zucker darin schmelzen und die Rübchen darin anschwitzen, mit Mehl bestäuben und einmal gut wenden.

Die Gemüsebrühe angießen, und etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Die Rübchen mit Salz, Pfeffer und Kräuter abschmecken. Die Kartoffelscheiben zugeben und gut mischen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Im Ofen auf mittlerer Schiene bei 180°C etwa 15 Minuten gratinieren.

Guten Appetit !



Gratinierte Butterrübchen

Zutaten für 4 Personen

ca. 600g Kartoffeln – 700g Butterrübchen– 30 g Butter – 1 EL Zucker –1 EL Mehl – 175 ml Gemüsebrühe – Salz, weißer Pfeffer, Kräuter nach Belieben – 150 Ziegenkäse

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser ca. 3 Minuten kochen (gerade bissfest), dann abgießen und beiseite stellen.

Die Butterrübchen schälen, ebenfalls in Scheiben schneiden. Butter in einer ofenfesten Pfanne zerlassen, den Zucker darin schmelzen und die Rübchen darin anschwitzen, mit Mehl bestäuben und einmal gut wenden.

Die Gemüsebrühe angießen, und etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Die Rübchen mit Salz, Pfeffer und Kräuter abschmecken. Die Kartoffelscheiben zugeben und gut mischen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Im Ofen auf mittlerer Schiene bei 180°C etwa 15 Minuten gratinieren.

Guten Appetit !

