

Rezept

Steckrübengratin mit Bröseln

Ein Rezept von Steckrübengratin mit Bröseln, am 30.06.2024

Zutaten

800 g Steckrüben	1 dünne Stange Lauch
Salz	Pfeffer
200 g Sahne	2 getrocknete Chilischoten
1 Bio-Zitrone	100 g Semmelbrösel
50 g frisch geriebener Bergkäse	50 g Butter für die Form und zum Belegen

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Die Steckrüben schälen und mit dem Gurkenhobel oder einem scharfen Messer in dünne Scheiben teilen. Vom Lauch das Wurzelbüschel und alle welken Teile abschneiden. Den Lauch der Länge nach aufschneiden und gut waschen, auch zwischen den Schichten, dann in feine Streifen schneiden.
2. Backofen auf 180 Grad vorheizen (erst später einschalten: Umluft 160 Grad). Eine ofenfeste Form dünn, aber gründlich mit Butter ausstreichen.
3. Die Steckrüben und den Lauch dachziegelartig in die Form schichten, dabei jede Lage mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne seitlich angießen.
4. Chilischoten im Mörser fein zerstoßen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Zitronenschale und Chili mit Semmelbröseln und Käse mischen und leicht salzen. Auf dem Gratin verteilen und mit der übrigen Butter in kleinen Flöckchen belegen.
5. Die Form in den Ofen (Mitte) schieben und das Gratin etwa 40 Minuten backen, bis die Steckrüben weich sind und die Oberfläche schön gebräunt ist. Gratin kurz stehen lassen, dann servieren.