



Rübligratin mit Baumnüssen

Rüebli sind vielseitig einsetzbar, meist finden sie Verwendung als Beilage oder Zutat in Suppen, Schmorgerichten oder Salaten. Gut mit anderen Zutaten kombiniert, können sie durchaus zur Hauptsache werden. Zusammen mit Kartoffeln als Gratin zubereitet und mit angerösteten Baumnusskernen garniert, geben sie ein feines Hauptgericht.

200g	Rüebli
150g	Kartoffeln festkochend (Amandine)
30g	Zwiebel
1	kleiner Zweig frischer Rosmarin
1/2Tl	Pul biber oder mildes Paprika
1dl	Gemüsebouillon
30g	Sauerrahm
30g	Sbrinz, gerieben
	Salz und Pfeffer
20g	Baumnuskerne
10g	Tafelbutter

Zubereitung

Rüebli und Kartoffeln zu ca. 3cm langen und 5mm dicken Stängelchen schneiden. Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu schmalen Streifen schneiden. Nadeln vom Rosmarinzweig abzupfen und hacken.

Rüebli in Salzwasser 5 Minuten kochen, Kartoffeln zugeben und weitere 3 Minuten kochen. In ein Sieb abgiessen und auskühlen lassen.

Bouillon aufkochen, Rosmarin und Pul biber zugeben, kurz köcheln lassen, von der Kochplatte ziehen, auskühlen lassen und den Sauerrahm mit dem Schwingbesen einrühren. Mit wenig Pfeffer würzen.

Eine Gratinform ausbuttern. Rüebli, Kartoffeln, Zwiebel und 2/3 des Käse vermischen

und in die Form einfüllen. Mit dem Rest des Käse bestreuen. Guss aufrühren, damit sich die Gewürze gut verteilen, und über den Gratin giessen.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens ca. 30 Minuten überbacken.

Baumnusskerne mit den Fingern zu kleinen Stücken zerbrechen. Butter leicht aufschäumen lassen und Baumnusskerne darin leicht anrösten.

Gratin aus dem Ofen nehmen und mit den Baumusskernen bestreuen.





