Gratinierte Rote Rüben

Gratinierte Roten Rüben sind eine köstliche Hauptspeise aber auch als Beilage zu Fleischgerichte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 45 min



Foto: Markus Tacker

Zutaten

700 g	Rote Rüben
1 Bund	Lauchzwiebeln
3 EL	Olivenöl
250 ml	Gemüsebrühe
50 g	Schlagobers
125 g	Mozzarella
	Basilikum (frisch)
	Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Für die Gratinierte Rote Rüben zuerst die roten Rüben waschen, putzen, und in zirka 1/2 dicke Stifte schneiden. Den Lauchzwiebel ebenfalls waschen, putzen und in Scheiben schneiden.

2. In einer ofenfesten Form Olivenöl erhitzen und darin die Lauchzwiebel kurz andünsten und wieder herausnehmen. Jetzt die Rote Beete in der Form andünsten, Gemüsebrühe zugießen und aufkochen lassen. Die Roten Rüben zugedeckt zirka 20 Minuten köcheln.

3. Die vorgedünsteten Lauchzwiebeln zur den Roten Rüben geben und den Schlagobers hinzufügen. Mit Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Mozzarella würfeln und über die Roten Rüben streuen.

4. Im vorgeheizten Backrohr bei 175 Grad gratinieren bis der Mozzarella Käse geschmolzen ist. Basilikum waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Die Gratinierten Roten

Rüben damit bestreuen.

Tipp

Frischen grünen Blattsalat oder Tomatensalat zu den Gratinierten Roten Rüben reichen.