

Steckrüben gratiniert

600 g Steckrüben

150g Zwiebeln

10 g Butter

200 ml Gemüsebrühe

20 g Weizen, fein gemahlen

100 g Käse, gerieben

3 EL Kräuter

Kräutersalz

Pfeffer

Muskat

50 g Buchweizen

Steckrüben dünn schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden.

Zwiebeln fein schneiden, in der Butter andünsten und mit Gemüsebrühe aufgießen.

Die Steckrüben etwa 15 Minuten in der Gemüsebrühe dünsten und schuppenförmig in eine Auflaufform schichten.

Den Dünstfond mit dem Weizenvollkornmehl binden und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Geriebenen Käse in die Sauce geben, mit den Gewürzen und den gehackten Kräutern abschmecken und über die Steckrüben gießen.

Buchweizen über den Auflauf streuen und im auf 200 C vorgeheizten Backofen etwa 15-20 Minuten überbacken.