

Kuhre

*Einkaufen auf dem
Bauerhof*

Steckrüben-Reisauflauf

Zutaten (für 4 Personen)

- 250 g Reis
- 600 g Steckrüben
- 200 g gekochter Schinken
- 50 g Mehl
- 30 g Butter (+ etwas zum Form einfetten)
- ¼ l Gemüsebrühe
- ¼ l Milch
- 200 g Schmelzkäse
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

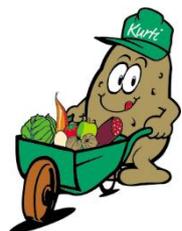
Den Reis nach Packungsaufschrift garen.

Die Steckrübe schälen und in 4 cm lange Stifte schneiden. In Salzwasser ca. 5 min blanchieren, abschrecken und abtropfen. Den Schinken in Streifen schneiden.

Den Ofen auf 225°C vorheizen. Die Butter im Topf zerlassen und das Mehl darin anschwitzen. Erst mit Brühe, dann mit der Milch ablöschen; unter Rühren aufkochen lassen. Den Käse einrühren und schmelzen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auflaufform einfetten. Reis mit Steckrüben und Schinken vermischen. Alles in die Auflaufform geben, Sauce darüber gießen. Im Ofen (mittlere Schiene) 25 - 30 Minuten überbacken.

Die Steckrüben kann man auch durch Möhren oder Kohlrabi ersetzen.



Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz

www.hof-kuhre.de
Telefon: 05245-3590

Kuhre

*Einkaufen auf dem
Bauerhof*

Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz

www.hof-kuhre.de
Telefon: 05245-3590