



Rübenauflauf

Quelle: Das Magazin, 42/2014

Zutaten:

1,2 kg Speiserüben (Navetten, Mairüben)

1 grosse Zwiebel

200 g Butter

Meersalz / schwarzer Pfeffer

AUMATT
LADE

Zubereitung:

- Rüben schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden.
- Zwiebeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden.
- Zwiebelscheiben in 150 g Butter dünsten, bis sie glasig und süss sind. Salzen und pfeffern. Beiseite stellen.
- Gratinform mit restlicher Butter einfetten.
- Boden der Gratinform mit Rübenscheiben belegen.
- Rüben mit buttriger Zwiebelmasse belegen.
- Lagenweise weiterfahren, bis alle Zwiebel- und Rübenscheiben verbraucht sind.
- Gratinform mit Alufolie bedecken (matte Seite gegen aussen).
- Gratinform in den auf 160 Grad vorgeheizten Ofen schieben.
- Ca. 1 Stunde braten, bis das Gemüse weich und mollig ist.
- Heiss direkt aus der Form servieren oder auf eine grosse Platte stürzen.

Tipps:

- Passt wunderbar zu Lamnbraten oder zu gebratener Salsiccia mit einem bitteren Radicchiosalat.

LEVEL einfach / **PERSONEN** 4 - 6 / **ZEITBEDARF** 90 Min. / **VEGGIE**