

REZEPT DER WOCHE

18.01.2021
bis
24.01.2021



SCHWARZWURZEL-KARTOFFEL-GRATIN

MIT BUTTERKÄSE

Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Sofort in 1/2 l kaltes Wasser mit Essig und Salz legen, damit sie nicht anlaufen. Bei milder Hitze 15 Min. zugedeckt kochen und abgießen. Inzwischen die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser 5 Min. garen, dann abtropfen lassen.

Den Butterkäse zuerst in Scheiben, dann in Stücke schneiden. Eigelb mit der Crème fraîche verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schwarzwurzeln und Kartoffeln in einer flachen Auflaufform aufschichten. Jede Lage mit Petersilie und Nüssen bestreuen, mit Käsestückchen belegen und mit Crème fraîche begießen, bis alle Zutaten verbraucht sind (nur von der Petersilie etwas zum Garnieren zurückbehalten).

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 20 Min. überbacken. Mit der restlichen Petersilie bestreut servieren.

Und das brauchen Sie:

- 500 g Schwarzwurzeln
- 4 EL Weißweinessig (Art-Nr. 8261)
- Meersalz
- 300 g Kartoffeln
- 2 - 3 EL Petersilie, gehackt
- 100 g Butterkäse (Art-Nr. 2511)
- 1 Eigelb
- 100 g Crème fraîche (Art-Nr. 2273)
- Pfeffer
- 20 g Walnusskerne, gehackt (Art-Nr. 5445)

Wir wünschen Ihnen
gutes Gelingen!

Bei Rückfragen sind wir
gerne für Sie erreichbar:

Tel. (0 72 23) 8 06 22 30
E-Mail: info@deckersbiohof.de

www.deckersbiohof.de