



# REZEPT DER WOCHE

KW 10 07.03. – 13.03.2022

## Rote Bete-Nudel-Gratin (Für 4 Personen)

### Das brauchen Sie:

#### Teig:

- 400g Kamut® Penne (Art.Nr. 5178)
- 1 Zwiebel (Art.Nr. 400)
- 1 EL Butter (Art.Nr. 2340)
- 700g Rote Bete, grob geraspelt (Art.Nr. 320)
- 200ml Schlagsahne (Art.Nr. 2004)
- je 1 TL Kümmel, Koriander und Majoran
- 150g Emmentaler gerieben (Art.Nr. 2383)
- Etw. Salz, Pfeffer

### Und so geht's:

1. Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen, abtropfen lassen.
2. Die gehackte Zwiebel in Butter oder Margarine glasig dünsten. Rote Bete und Sahne zugeben und fünf Minuten leise köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Koriander und Majoran würzen.
3. Das Gemüse mit den Nudeln mischen und in eine gefettete Auflaufform geben, mit dem Käse bestreuen und bei 180-200° etwa 40 Minuten goldbraun überbacken.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

Bei Rückfragen sind wir für Sie erreichbar:  
Tel. (0 72 23) 8 06 22 30  
E-Mail: [info@deckersbiohof.de](mailto:info@deckersbiohof.de)  
[www.deckersbiohof.de](http://www.deckersbiohof.de)

**DECKERS** **BIO** **HOF**