

## Gratinierte Steckrüben mit Käse-Nuss-Kruste

### Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Steckrüben – 2 Zwiebeln – 100 g Champignons – 1 TL Estragon – 200 ml Sahne – 200 ml Gemüsebrühe – 100 ml Milch – Salz – Pfeffer – 150 g Bergkäse – 2 EL Walnusskerne

### Zubereitung:

- Steckrüben schälen, je nach Größe vierteln oder achteln und in feine Scheiben hobeln
- Zwiebeln schälen und fein hacken
- Champignons putzen und in Scheiben schneiden
- Das Gemüse in eine Auflaufform schichten
- Sahne, Gemüsebrühe und Milch verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und über das Gemüse gießen
- Den Auflauf bei 200°C (Umluft 180°C) 1 Stunde zugedeckt backen
- Käse reiben, Walnüsse hacken, miteinander vermischen und über den Auflauf streuen
- Weitere 15 Minuten im Ofen ohne Deckel überbacken

*Wir wünschen guten Appetit!*

