

Steckrüben-Kartoffel-Gemüse

Zutaten für 4 Portionen:

1kg Steckrübe – 2 Zwiebeln – 500g Kartoffeln – 30g Butter – 150ml Gemüsebrühe – 100g Sahne – 150g Crème fraîche – Kräutersalz – Pfeffer – 30g Kürbiskerne

Zubereitung:

- Die Steckrüben und Kartoffeln schälen, erst in dünne Scheiben und anschließend in etwa 5cm lange Stifte schneiden
- Zwiebeln schälen und fein würfeln
- Butter in einer großen Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten
- Steckrüben und Kartoffeln zugeben und unter Rühren etwa anbraten
- Mit Gemüsebrühe ablöschen
- Sahne und 50g Crème fraîche miteinander verrühren und zum Gemüse geben
- Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei milder Hitze ca. 30 Minuten garen
- Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten
- Das fertige Gemüse mit Kürbiskernen bestreut servieren und Crème fraîche dazu reichen
- Dazu passt gut knusprig angebratener Speck oder –alternativ- Räuchertofu

Wir wünschen guten Appetit!

