

Rezept 3.

Steckrübe

Nudel | Haselnuss

Zutaten: (10 Personen Hauptgang Vegetarisch)

2kg frische Steckrüben, 500ml Gemüsebrühe, 200g Butter,
1,5 kg Nudel (Bandnudeln), 250g Haselnüsse, 50 ml Haselnussöl,
Zucker, Salz und Pfeffer, 200ml Sahne, 250g Reibekäse, 200g
Frischkäse

Zubereitung:

Steckrüben schälen, in Würfel schneiden und in Brühe Weichkochen. Nudeln in Salzwasser bissfest abkochen. Steckrüben durch ein Sieb geben und den Fond mit Sahne und Butter aufkochen ggf. mit etwas Stärke abbinden, kräftig abschmecken mit Pfeffer und Salz. Nudeln zusammen mit Steckrüben im GN mischen Steckrübenfond zugeben und mit Käse bestreuen. Im Ofen kurz bei 200 Grad goldgelb abbacken. Haselnüsse grob zerkleinern und in einer Pfanne mit etwas Zucker und Salz karamellisieren. Frischkäse und karamellierte Haselnüsse grob auf dem GN verteilen und zum Schluss ein paar Tropfen Haselnussöl über den Auflauf geben.

