

Das September-Rezept 2020 der LandFrauen –

Von Hilde Wohlenberg vom KreisLandFrauenVerband Dithmarschen

<https://www.kreis-landfrauenverband-dithmarschen.de/>

Im September geht die Gemüseernte so richtig in die Vollen. Alles ist frisch vom Feld vorrätig. Das Gute an diesem Gericht ist, dass man die Zutaten nach Geschmack und Laune variieren kann.

Steckrüben-Auflauf



Zutaten:

1 kl. Steckrübe
3 Möhren
1 St. Porree
3 Kartoffeln
1 kl. Zwiebeln
Salz

125 g Schinkenwürfel

4 Eier
½ Becher Sahne
125 g ger. Käse
Salz, Pfeffer

Zubereitung: Das Gemüse putzen, waschen und klein schneiden, dann mit etwas Salz bissfest garen. In eine gefettete Auflaufform geben und mit dem Schinken mischen. Geriebenen Käse auf das Gemüse geben. Eier, Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen und über den Auflauf gießen. Bei 175°C für ca. 1 Stunde in den Backofen. Als Beilage eignet sich frischer Gurkensalat oder im Winter auch eingelegte Gurken.

Die Gemüseanteile kann man nach Geschmack immer wieder variieren, z.B. gelbe Möhren an Stelle von Steckrüben.

Guten Appetit!