



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW 21 | 2024

Mairübchen-Auflauf

für 4 Portionen

Zutaten

- 2 große Mairübchen
- 600 g Kartoffel, mehlig kochend
- 2 mittelgroße Karotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel, weiß
- 100 ml Gemüsebrühe
- 3 Zweige Thymian
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 100 g Greyerzer
- 2 EL Butter
- 2 EL Weizenmehl (Type 550)
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne

Zubereitung

Mairübchen, Kartoffeln und Karotten Schälen und waschen. Kartoffeln für 20 Minuten in einem Topf mit Salzwasser kochen. Abgießen, kalt abschrecken und in Scheiben schneiden. Mairübchen und Karotten in Scheiben schneiden. Knoblauch und Zwiebeln pellen und fein hacken. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 180 Grad) vorheizen. Für die Soße die Butter in einem Topf erhitzen. Mehl hinzugeben und unter Rühren anschwitzen. Mit Milch und Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen. Sahne hinzugeben und alles 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. In der Zwischenzeit Thymian waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Die Soße mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Kartoffeln, Mairübchen und Karotten in die Form schichten und gleichmäßig mit der Soße übergießen. Gruyère auf einer Küchenreibe fein reiben und auf dem Auflauf verteilen. Für etwa 30 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen überbacken.