

Bioland

Gärtnerei

# Duftgarten

Gemüse · Kräuter · Salate

## Gratin aus Butterrüben

Rüben, Zwiebeln und  
Äpfel

Rüben waschen und in ganz dünne Scheiben hobeln. Äpfel entkernen und in feine Scheiben schneiden, Zwiebel pellen und in dünne Scheiben schneiden. Alles abwechselnd in einer feuerfesten Form schichten und mit einer Eiermilch aus Milch, Sahne und Ei sowie Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Curry übergießen. Bei 180°C ca 30 min backen (bis die Rüben gar sind).

## Glacierte Rübchen

500g Butterrüben  
2 El Zucker  
1 EL Mehl  
1 El Butter

250ml Brühe  
Kresse oder Petersilie

Die Rübchen schälen und in Stifte schneiden, in Salzwasser mit einer Prise Zucker garen und abtropfen lassen. Nun in einer Pfanne den Zucker kurz anschmelzen, Butter und Mehl dazu geben und unter Rühren die Brühe angießen. Die Rübchenstifte dazu geben und alles gut schwenken. Mit Kresse oder Petersilie bestreut servieren. Dazu paßt Kartoffelbrei und Bratwurst.

Butterrüben kann man auch wie Steckrüben zu einem Eintopf verarbeiten! Mit Möhren, Rindfleisch und Petersilie ein Gedicht.

## Staudenselleriegratin

800g Staudensellerie  
4 Scheiben Toastbrot  
50g Parmesan  
100ml Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
Pfeffer, Salz, Petersilie

Den Staudensellerie putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Sellerie in kochendem Salzwasser ca. 5 bis 8 min vorgaren. Abtropfen lassen und in eine gut gebutterte Gratinform geben. Das Toastbrot entrinden und hacken. Die Petersilie ebenfalls hacken und alles mit dem geriebenen Käse und dem Öl vermischen. Knoblauch dazu pressen und mit wenig Salz und viel Pfeffer würzen. Die Brotmasse über den Sellerie geben. Ofen auf 220°C vorheizen und Sellerie in ca. 20 min goldbraun überbacken.