



Ein Rezept von Thomas Sampl:

SCHNÜSCH MIT LORBEERMILCH UND RÜBENGEMÜSE



Zutaten:

4 KAROTTEN
1/4 STECKRÜBE
1 PASTINAKE
100 G ERBSEN (FRISCH ODER TK)
1 KOHLRABI
SCHNITTLAUCH (1 BUND)
1 HAUSHALTSZWIEBEL
300 G KARTOFFELN
50 G BUTTER
50 G MEHL
500 ML MILCH
1 LORBEERBLATT
2 PRISEN MUSKATNUSS
1 PRISE SALZ
1 PRISE PFEFFER
0,100 ML RAPSKERNÖL

1. Karotten und Pastinaken waschen und schälen. Backpapier ausbreiten und mit den Rüben belegen.
2. Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln zu den Rüben geben und durchmischen. Mit Rapskernöl, Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
3. Das Backpapier zusammenfalten und in den Ofen geben bei 180 Grad.
4. Butter im Topf schmelzen, gesiebtes Mehl hinzugeben und mitschwitzen lassen das dadurch eine Mehlschwitze entsteht. Mit kalter Milch aufgiessen und langsam erhitzen.
5. Kartoffeln, Kohlrabi und Steckrübe waschen, schälen und in Würfel mit einer Seitenlänge von einem Zentimeter schneiden.





PERFEKT FÜR SCHNÜSCH
MIT LECKEREM GEMÜSE

- 6.** In die aufgekochte Milch das Lorbeerblatt geben und ordentlich würzen mit Muskat, Salz und schwarzem Pfeffer.
- 7.** Nacheinander die Kartoffeln, die Steckrübe und den Kohlrabi in die Milch geben und alles leicht köcheln lassen.
- 8.** Sobald die Milch durch die Kartoffeln schön sämig geworden ist und das Gemüse weich, die Erbsen hinzugeben und nochmals kurz aufstossen lassen.
- 9.** Die Rüben nach ca. 35 Minuten aus dem Ofen nehmen und das Backpapier entfernen.
- 10.** Schnittlauch fein schneiden und direkt in den Schnüscht geben. Abschmecken und Anrichten.
- 11.** Die Rüben in Form bringen und auf dem Schnüscht anrichten.



WEITERE INSPIRIERENDE
REZEPTE AUF:

www.osterhusumer.de

Guten Appetit!