

Rüebli-Töpfli

für 4 Personen

Zutaten

- 400g Rüebli
- Bratbutter
- Guss:
 - 4 Eier
 - 1.5 dl Milch
 - 1.5 dl Rahm
 - 1/3 Teelöffel Kräutersalz
 - 4 EL Reibkäse (Parmesan oder Sbrinz)

Zubereitung

Rüebli waschen, rüsten und an der Bircherraffel reiben.
Etwas Butter in der Pfanne warm werden lassen, Rüebli andünsten und salzen. Zugedeckt bei niedriger Temperatur weich dünsten.

In 4-8 Kaffeetassen oder feuerfeste Töpfchen je nach Grösse 2-3 Esslöffel Rüebli füllen.

Für den Guss die Eier in einer Schüssel verklopfen und gut mit den übrigen Zutaten mischen.
Die Rüebli mit dem Guss zudecken.

Im Backofen: Ein Backblech im Ofen zur Hälfte mit Wasser füllen, gefüllte Tassen reinstellen und mit einem Backpapier zudecken. Bei 140 Grad während 40 Minuten fest werden lassen.
Oder im Steamer: auf einem Lochblech bei 90 Grad und 80% Dampf während 10-15 Minuten garen.

Servieren: Die Rüebli-tassen sind nach dem Garen sehr heiss; du stellst sie am besten auf einem Teller auf den Tisch.

Tipp: Anstelle von Rüebli Spinat oder Brokkoli verwenden. Mit Peterli garnieren.

Dazu passt

Vollkornbrot

