

Rezept vom Bochumer Markt

Wintergemüse mit Streuseln

Zutaten für 4 Personen

500 g Pastinaken
1 Möhre
300 g Süßkartoffel
1 Zwiebel
150 g Champignons
4 Zweig Thymian
40 g Mehl
20 g Crème fraîche
30 g Bergkäse
Salz und Pfeffer
4 EL Rapsöl

Für die Streusel:

40 g gemahlene Nüsse
40 g weiche Butter
3 EL Mehl



BOCHUM

Das passiert dir nur hier

Bochumer Markt

bochum-tourismus.de/wochenmarkt

Woche für Woche in deiner Nähe

Pastinaken, Möhren und Süßkartoffeln schälen und würfeln. Gemüsewürfel drei Minuten in 500 ml kochendem Salzwasser blanchieren. Gemüse abtropfen und Kochwasser auffangen. Zwiebeln würfeln und Champignons halbieren. Charlotten in einem Esslöffel heißem Öl andünsten und dann Pilze hinzufügen. Thymianblättchen und vorbereitetes Gemüse dazu geben. Das restliche Öl erhitzen, Mehl unterrühren und nach und nach das Kochwasser unterrühren und aufkochen lassen. Crème fraîche und geriebenen Käse dazu geben und Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüse in eine Auflaufform geben und mit der Soße bedecken. Nüsse und Mehl mit der Butter zu Streuseln verkneten und diese über dem Gemüse verteilen. Bei 200 Grad 15 bis 20 Minuten überbacken.

Dieses Rezept wurde von der Katholischen Erwachsenen- und Familienbildungsstätte (KEFB) zur Verfügung gestellt. www.kefb.info



Die Bochum Marketing GmbH ist für das Management der städtischen Wochenmärkte in Bochum verantwortlich.
www.bochum-tourismus.de/wochenmarkt