

Im Ofen geschmorte Rüebli mit Cremolata

Zutaten: (für 3 - 4 Personen)

- 500 g Rüebli
- 40 g Butter
- 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt
- 1 Bund Peterli, Blätter gezupft und fein gehackt
- abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Olivenöl und Butter in eine Gratinform geben und die Form kurz in den Ofen schieben. Die Gratinform aus dem Ofen nehmen, sobald die Butter geschmolzen ist.

Die Rüebli längs halbieren und in die Gratinform geben. Grosszügig mit Salz und Pfeffer würzen und in der Olivenöl/Butter-Mischung wenden. Mit Alu-Folie abdecken und für etwa 30 bis 40 Minuten in den Ofen schieben.

Die Alufolie entfernen die Rüebli gut umrühren und nochmals für ca. 20 bis 30 Minuten in den Ofen schieben. Die Karotten sollen jetzt leicht caramolisieren, bzw. Farbe annehmen.

Die fein gehackte Knoblauchzehe, den fein gehackten Peterli und den Zitronenabrieb in ein Schälchen geben und gut mischen. Diese Cremolata dann über die fertig gegarten Rüebli geben, kurz mischen und servieren.