

Geschmorte Rüebli mit gerösteten Haselnüssen

Zutaten: (für 4 Personen)

- 500 g Bundrüebli, längs halbiert
- 4 – 5 EL Rapsöl
- 1 Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt
- 1 Bund glattblättriger Peterli, fein gehackt
- abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- 1 Handvoll geröstete Haselnüsse, grob gehackt
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Das Rapsöl in eine feuerfeste, flache Form geben und die Rüebli im Öl wenden und grosszügig mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Form mit Alu-Folie gut abdecken und für etwa 30 bis 40 Minuten in den Ofen schieben.

Die Alufolie entfernen die Rüebli gut umrühren und ohne Alu-Abdeckung nochmals für ca. 20 bis 30 Minuten in den Ofen schieben bis die Rüebli leicht caramolisieren, bzw. Farbe annehmen.

In einem Schälchen den Knoblauch, den Peterli und den Zitronenabrieb gut mischen und über die fertig gegarten Rüebli geben und nochmals kurz mischen.

Die geschmorten Rüebli zum Beispiel auf Polenta oder auch auf Kartoffelstock anrichten. Die gerösteten Haselnüsse über die Rüebli geben.