

Rezept des Monats

Februar 2026 Rote-Rübenauflauf

Zutaten (4 Portionen):

- 600g Rote Rübe
- 600g Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4EL Öl
- 200ml Gemüsesuppe
- Salz, Pfeffer
- Thymian, Paprikapulver
- 200g Feta
- 50g gehackte Nüsse

So wird's gemacht:

Rote Rübe und Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

In etwas Öl die Gemüsewürfel kurz anbraten, danach mit Gemüsesuppe aufgießen und alle Gewürze sowie Kräuter ein paar Minuten mit köcheln lassen.

In der Zwischenzeit das Backrohr auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Die Masse nun in eine Auflaufform füllen, Feta und Nüsse darüber verteilen und ca. 25min im Rohr ausbacken lassen. Der Auflauf kann noch 30-60min im abgeschalteten Backrohr nachziehen damit er besser geschnitten und serviert werden kann.

Dazu passt Joghurtsauce und Salat.

Guten Appetit wünschen die Diätologinnen
des PVZ Purgstall