



Mairübchen in Käsesoße



2 Portionen



1 Std. 30 Min

Zutaten

- 50g Appenzeller
- 1 El Butter
- 1 El Mehl
- 250 ml Milch
- 1 Tl Gemüsebrühpulver
- Salz & Pfeffer
- 1 Hld. Petersilie
- 2 El Sonnenblumenkerne
- 250g Mairübchen
- 400g Kartoffeln
- 1 mittelgroße Karotte

Zubereitung

1. Die Kartoffeln in einem Topf zugedeckt etwa 20 Minuten kochen. Danach abgießen, kalt abschrecken und schälen.
2. Für die Soße Butter in einen Topf geben und erhitzen. Das Mehl einrühren und kurz anschwitzen. Das Ganze mit Milch ablöschen und unter Rühren aufkochen. Gemüsebrühe einrühren und etwa 5 Minuten köcheln lassen.
3. Den Käse reiben und die Hälfte davon in der Soße schmelzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gehackte Petersilie einrühren.
4. Den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen. Mairübchen und Karotten schälen, waschen und in Würfel bzw. Scheiben schneiden. Die Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden.
5. Kartoffeln, Mairübchen und Karotten in eine Auflaufform geben. Die Soße darüber geben und mit dem restlichen Käse und Sonnenblumenkernen bestreuen. Den Auflauf etwa 30 Minuten backen

Guten
Appetit!