



Gratin von Steckrübe, Wirsing und Räucherlachs

Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 30 Min. + 50 Min Backzeit

600 g Steckrüben 600 g Wirsing	Die Steckrübe schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Vom Wirsing den Strunk entfernen, die Blätter lösen und die Mittelrippen flach schneiden.
400 g Schmand 4 EL Meerrettich Salz & Pfeffer	Den Schmand mit Meerrettich, Salz und Pfeffer würzen.
400 g Räucherlachs (Scheiben)	Zwei Esslöffel der Schmandsauce auf dem Boden einer Auflaufform verteilen. 1/3 der Steckrübenscheiben darauflegen, salzen und pfeffern. Darauf 1/3 der Lachsscheiben verteilen. 1/3 der Wirsingblätter mit Sauce bestreichen und den Lachs damit abdecken.
200 g Käse, gerieben	Weitere zwei Lagen in die Form schichten. Zum Schluss den Reibekäse darüber verteilen und bei 180°C 50 min. backen.

Avocado – Tomaten - Dip

Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 15 Min.

2 Avocado 2 Tomaten 1 Zwiebel 2 Zehen Knoblauch	Die Avocados schälen, den Kern entfernen und fein würfeln. Die Tomaten und Zwiebeln ebenfalls fein würfeln. Knoblauch pressen und alles in eine Schüssel geben. Nun mit der Gabel vermischen und nur leicht zerdrücken. Es soll kein Brei entstehen.
Salz Pfeffer Saft einer Zitrone	Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Tipp: Lecker zu Tortillas, Fondue , Kartoffel- oder Gemüsepuffern.