



STECKRÜBENPFANNE (NIEDERSACHSEN)

Zutaten:

1kg Steckrüben in Stifte geschnitten (auch TK)
5 Mettenden
250g geräucherter Bauchspeck
200ml Sahne
2 Eier
Muskat, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Mettenden in Scheiben schneiden, den Bauchspeck grob würfeln. Alles zusammen in einer Pfanne scharf anbraten. Die Steckrüben in kochendem Salzwasser blanchieren. Steckrüben und Fleisch miteinander vermischen. Die Sahne mit den Eiern verquirlen, etwas Muskat sowie Salz und Pfeffer hinein geben. Die Gemüse-Fleisch-Mischung in eine gefettete Auflaufform geben und die Eier-Sahne-Mischung darüber verteilen. Für ca. 20 Minuten im auf 200°C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) überbacken.