

Krawattina mit Rüebli von Esther Gfeller

Mengen für 10 Personen

Rüebli schälen und in Rädchen schneiden

Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Butter erhitzen, Knoblauch und Rüebli beifügen und andünsten. Rahm dazugiessen. Knapp gar kochen. Cravattina bissfest kochen. mit der Rüebli sauce und dem Käse mischen.

Quelle: Annemarie Wildeisen

Gewürze: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: feine Raffel (Äpfel. Käse..)

1 kg. Rüebli

10 Knoblauchzehen

50 g Butter

5 dl. Rahm

750 g Cravattina

125 g Sbrin gerieben