# 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 Rüeblisauce 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