

Pastinaken-Apfel-Auflauf mit Rosinen

Dessert » Apfel-Dessert

Zutaten (4 Personen)

- » 400g Pastinake(n)
- » 100g Rosinen
- » 2 EL Rum
- » 200g Reis
- » 2 EL Curry
- » 2 Apfel/Äpfel
- » 200ml Milch
- » 3 Ei(er)
- » 200ml Schlagsahne
- » 1 EL Zucker
- » Salz & Pfeffer
- » 1 EL Butterschmalz

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Die Pastinaken waschen, schälen und in kleine Würfel teilen. In kochendem Salzwasser ca. 5min blanchieren. Die Rosinen im Rum einweichen. Den Reis in 400ml Wasser mit dem Currypulver garen.

2. Die Äpfel waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in mundgerechte Stücke teilen. Milch mit Eiern, Sahne, Zucker, Salz und Pfeffer verquirlen.

3. Den Ofen auf 160°C vorheizen. Reis mit Pastinakenwürfeln, Rosinen und Äpfeln in eine mit dem Butterschmalz gefettete Auflaufform geben. Die Milchmischung darüber gießen. Alles im Ofen in etwa 40min goldbraun überbacken.

Nährwerte: 480kcal/E14g/F24g/KH46g pro Portion

angelegt am: 06.03.2005

Rezept-Nr: 1626

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke