

# Rüebli-Pie mit Baumnuss-Sauce



## Zubereitung

Für 8 Personen

*In der kalten Jahreszeit kann man gut auf getrocknete Kräuter oder Kräutermischungen zurückgreifen. Vor allem kräftige mediterrane Kräuter wie Rosmarin, Thymian, Majoran und Oregano verbreiten auch gedörrt ein sehr intensives Aroma. Für unser Rezept spielt es keine Rolle, ob man eine italienische, mediterrane oder provenzalische Kräutermischung verwendet.*

- 1 Die Rüebli schälen und der Länge nach halbieren. Im Dampf oder in Salzwasser knapp weich garen.
- 2 Den Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Schüssel Knoblauch, Ricotta, Sbrinz und die getrockneten Kräuter verrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen
- 3 Ein Kuchenblech von 24 cm Durchmesser mit der ersten Rolle Blätterteig auslegen. Mit 1/3 der Ricottamasse bestreichen und mit 1/2 der Rüebli belegen. Nun ein weiteres Drittel der Ricottamasse darauf verteilen und die restlichen Rüebli darübergeben. Zuletzt die restliche Ricottamasse daraufstreichen.
- 4 In einer Schüssel das Ei verquirlen und damit den Rand des Blätterteiges bestreichen. Mit der zweiten Rolle Blätterteig den Rüebli-Pie decken. Überschüssigen Teig mit einem Messer wegschneiden und zum Dekorieren des Pie verwenden. Man kann den Teigrand nach Belieben auch umfalzen. Das Ei verquirlen und die Oberfläche des Pies damit bestreichen. Zuletzt in der Mitte ein Dampfloch ausstechen.
- 5 Den Pie im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille etwa 35 Minuten backen.
- 6 Inzwischen im Mixer die Nüsse fein mahlen, dann in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun rösten.
- 7 Für die Sauce die Zwiebeln schälen und fein hacken. Im heissen Öl glasig dünsten.
- 8 Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. In einer Schüssel mit den Zwiebeln, den Nüssen und dem Saucenhalbrahm mischen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.
- 9 Vor dem Servieren die Sauce nach Belieben in eine kleine Pfanne geben und erhitzen; sie kann jedoch auch kalt zum warmen Pie serviert werden.

## Zutaten

1 kg Rüebli, mittelgross  
1 Knoblauchzehe  
250 g Ricotta  
100 g Sbrinz, gerieben  
1 Esslöffel Kräuter, getrocknet, siehe Einleitungstext  
Salz, Pfeffer, aus der Mühle  
2 Rollen Blätterteig, rund ausgewallt  
1 Ei

## Sauce

120 g Baumnusskerne  
2 Zwiebeln  
1 Esslöffel Rapsöl  
2 Bund Schnittlauch  
2 Becher Saucenhalbrahm, (insgesamt 360 g)