

Gemüsegratin mit Quarkkruste und Kartoffeln

Zutaten :

Für 4 Personen

Gemüsegratin

200 g Sellerie, in Scheiben
200 g Bodenrübe, in Scheiben
200 g Broccoli, in Scheiben
100 ml Gemüsebrühe/Wasser
100 ml Vollmilch
2 EL Naturreismehl
30 g Emmentaler, gerieben
1 TL Senf, mittelscharf
1/2 TL Meersalz
Pr. Pfeffer
Pr. Muskatnuss
Pr. Kümmel

Haferflocken-Quarkkruste

100 g Magerquark
100 g Haferflocken
1 Eigelb
2 EL Kräuter, fein geschnitten
1/2 TL Kräutersalz

Karottenschaum

50 g Zwiebeln, gewürfelt
150 g Karotten, gewürfelt
50 g Kartoffeln, gewürfelt
200 ml Karottensaft/Gemüsebrühe
100 ml Vollmilch
Pr. Meersalz
Pr. Koriander

Backkartoffeln

600 g Kartoffeln, geviertelt
1 EL Olivenöl, kaltgepresst
1/2 TL Kräutersalz
Pr. Pfeffer
Pr. Paprika

Zubereitung :

Backkartoffeln

Kartoffelviertel mit Olivenöl und Würzzutaten vermengen, auf ein Blech geben und im Ofen 190 Grad 40 Minuten backen.

Gemüsegratin

Gemüsescheiben in der Brühe weich dünsten, herausnehmen und fächerförmig auf ein leicht gefettetes Blech setzen. Vollmilch mit Naturreismehl anrühren und unter Rühren in die noch heiße Dünstflüssigkeit gießen. Drei Minuten köcheln lassen, mit den restlichen Zutaten vermengen und mit den Würzzutaten abschmecken. Die abgekühlte Soße über das Gemüse gießen.

Alle Krustenzutaten vermengen, abschmecken und als Streusel über dem Gemüse verteilen. Gratin im vorgeheizten Backofen (mit den Kartoffeln) bei 190 Grad 20 Minuten backen.

Karottenschaum

Alle Zutaten vermengen, weich kochen, pürieren und abschmecken.

Das Gratin auf den Karottenschaum setzen und mit den Kartoffeln servieren.

Zubereitungszeit: 75 Minuten

Das Team von



wünscht Ihnen guten Appetit!