

Rezept

Gemüsegratin mit Zitrone

Ein Rezept von Gemüsegratin mit Zitrone, am 20.04.2024

Zutaten

1,2 kg gemischtes Gemüse (z.B. Kartoffeln, Möhren, Zucchini, Lauch, Fenchel und Pilze)	4 Knoblauchzehen
Salz	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 unbehandelte Zitrone	Pfeffer aus der Mühle
100 g Cocktailtomaten	250 g ganz frische Sahne
2 Kugeln Mozzarella (250 g)	2 EL Pinienkerne
	1 EL Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 zum Sattessen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Das Gemüse waschen und putzen oder schälen. Kartoffeln, Möhren und Zucchini auf der Rohkostreibe in feine Scheiben hobeln, Lauch in Ringe, Fenchel und Pilze in dünne Scheiben schneiden.
2. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Knoblauch schälen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Mit dem Knoblauch mischen.
3. Eine hitzebeständige Form lagenweise mit dem Gemüse füllen. Jede Lage mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Zwiebelmischung bestreuen.
4. Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben, eine Hälfte auspressen. Zitronenschale und 2 EL Saft mit der Sahne verrühren und in die Form gießen – rundherum am Rand entlang. Tomaten waschen, halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf das Gemüse legen, Pinienkerne dazwischen streuen. Den Mozzarella würfeln und auf den Zutaten verteilen. Butter in Stücke schneiden und obenauf setzen.
5. Gratin auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben (Umluft 160 Grad) und etwa 50 Minuten backen, bis alle Schichten weich sind und die Oberfläche schön braun ist. In der Form auf den Tisch stellen.