

Rezept

Buntes Gemüsegratin

Ein Rezept von Buntes Gemüsegratin, am 09.06.2026

Zutaten

Salz	300 g	Brokkoli
300 g Möhren	300 g	Weißkohl oder Wirsing
1 großes Bund Rucola	300 g	Champignons oder Egerlinge
2 Tomaten (etwa 150 g)	200 g	Crème fraîche
Pfeffer	1 TL	edelsüßes Paprikapulver
200 g frisch geriebener Hartkäse (Bergkäse, Emmentaler oder Gouda)	1 EL	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Salzwasser zum Kochen bringen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Brokkoli waschen und in Röschen teilen, den Stiel schälen und in Scheiben schneiden. Die Möhren schälen und etwa 1 cm groß würfeln. Den Kohl waschen und in breitere Streifen schneiden. Den Rucola waschen und grob hacken.
2. Die Möhren im kochenden Salzwasser 2 Min. garen. Brokkoli und Weißkohl dazugeben und weitere 2 Min. garen. Rucola untermischen und nur zusammenfallen lassen. Das Gemüse in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Pilze mit feuchtem Küchenpapier sauber abreiben, von den Stielenden befreien und je nach Größe vierteln oder in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und klein würfeln.
3. Das gegarte Gemüse mit Pilzen, Tomaten und Crème fraîche mischen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. In eine feuerfeste Form geben und mit Käse bestreuen. Butter in Flöckchen auf dem Gemüse verteilen. Das Gratin im Ofen (Mitte, Umluft 180°) etwa 25 Min. backen, bis der Käse geschmolzen und schön gebräunt ist. Dazu passen Kartoffeln, Reis oder einfach nur knusprig frisches Brot.