

## Rezept

# Buntes Gemüsegratin mit Süßkartoffeln

Ein Rezept von Buntes Gemüsegratin mit Süßkartoffeln, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> Süßkartoffeln	Salz
<b>1</b> Fenchelknolle (ca. 250 g)	<b>2</b> Möhren (ca. 00 g)
<b>je 1</b> rote und gelbe Paprikaschote	<b>2</b> rote Zwiebeln
<b>200 ml</b> Gemüsefond aus dem Glas	<b>150 g</b> Sahne
<b>3</b> Eier (M)	Pfeffer
<b>100 g</b> geriebener mittelater Gouda	Auflaufform (ca. 35 x 25 cm), Olivenöl für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

## Zubereitung

1. Süßkartoffeln schälen, waschen, je nach Dicke längs halbieren oder vierteln und in dünne Scheiben hobeln. In kochendem Salzwasser ca. 4 Min. blanchieren, abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen.
2. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen. Den Fenchel waschen, putzen, vierteln und ohne Strunk quer in feine Streifen schneiden. Die Möhren putzen, schälen und schräg in ca. 1/2 cm dünne Scheiben schneiden. Paprikaschoten vierteln, putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und ebenfalls in Streifen schneiden.
3. Die ofenfeste Form mit Olivenöl einfetten. Kartoffel- und Möhrenscheiben dachziegelartig einschichten. Die Fenchel-, Paprika- und Zwiebelstreifen darüberstreuen.
4. Fond, Sahne, Eier, Salz und Pfeffer verquirlen. 50 g Käse unterrühren, die Eiersahne auf dem Gemüse verteilen. Übrigen Käse darüberstreuen und das Gratin im Ofen (Mitte, Umluft nicht geeignet) in 45-50 Min. goldbraun backen.