

Rezept

Buntes Gemüsegratin mit Süßkartoffeln

Ein Rezept von Buntes Gemüsegratin mit Süßkartoffeln, am 18.04.2024

Zutaten

500 g Süßkartoffeln	Salz
1 Fenchelknolle (ca. 250 g)	2 Möhren (ca. 00 g)
je 1 rote und gelbe Paprikaschote	2 rote Zwiebeln
200 ml Gemüsefond aus dem Glas	150 g Sahne
3 Eier (M)	Pfeffer
100 g 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.