

Rezept

Gemüsegratin

Ein Rezept von Gemüsegratin, am 09.06.2026

Zutaten

2 Kohlrabi (à ca. 200 g) mit Blättern	400 g Mairübchen
400 g Möhren	1 Bio-Zitrone
400 g mehligkochende Kartoffeln	400 g Magerquark
2 Eier	Salz
weißer Pfeffer	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Das Gemüse putzen und waschen. Blätter samt Stiele von den Kohlrabi schneiden, fein hacken und beiseitelegen. Kohlrabi und Rübchen wenn nötig schälen und vierteln. Möhren wenn nötig schälen und schräg halbieren. Das Gemüse in einem Dämpfeinsatz über Dampf in ca. 12 Min. knackig vorgaren.
2. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Den Zitronensaft mit dem Gemüse in einer Schüssel mischen.
3. Die Kartoffeln waschen, schälen und fein würfeln. Oder im Blitzhacker hacken. Kartoffeln mit Quark, Eiern, Kohlrabigrün und Zitronenschale verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
4. Eine flache Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) einfetten. Das Gemüse in die Form geben und verteilen, leicht salzen und mit der Kartoffel-Quark-Creme gleichmäßig bedecken. Im Backofen (Mitte) bei 180° (Umluft, ohne Vorheizen) ca. 35 Min. backen. Den Ofen ausschalten und das Gratin ca. 10 Min. ziehen lassen.