

Rezept

Gorgonzola-Gemüse-Gratin

Ein Rezept von Gorgonzola-Gemüse-Gratin, am 23.04.2024

Zutaten

1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 EL Butter	1 EL Honig
100 ml Sherry (medium dry)	150 ml Milch
1 1/2 EL Speisestärke	200 g Sahne
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	1-2 EL Aceto balsamico bianco
150 g milder Gorgonzola	2 TL Dijonsenf
frisch gepresster Zitronensaft	800 g bissfest gedämpfte Gemüsestücke
800 g gegarte festkochende Kartoffeln	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter erhitzen, die Zwiebel darin andünsten. Knoblauch und Honig zufügen und leicht karamellisieren lassen. Mit Sherry ablöschen und kurz köcheln lassen.
2. Milch und Stärke verquirlen. Mit der Sahne zum Sherrysud gießen und köcheln lassen, bis die Sauce leicht bindet. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Essig würzen. 100 g Gorgonzola darin schmelzen lassen. Senf einrühren, mit Zitronensaft abschmecken.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Gemüse salzen. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Beides mit der Sauce in eine Auflaufform schichten. Mit 50 g Gorgonzolaflockchen belegen und im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 25-30 Min. überbacken.