Rezept

Möhren-Blauschimmel-Gratin

Ein Rezept von Möhren-Blauschimmel-Gratin, am 08.10.2026

Zutaten

1 kg	Möhren
2 TL	getrockneter Thymian
	Pfeffer
200 g	Blauschimmelkäse (z.B. Gorgonzola)
1 Stange	Lauch
	Salz
175 g	Sahne
4 EL	Sonnenblumenkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Die Möhren schälen und die Enden abschneiden. Die Möhren mit dem Gurkenhobel in feine Scheiben schneiden. Den Lauch putzen, der Länge nach aufschlitzen und gründlich kalt abspülen, auch zwischen den Schichten. Den Lauch quer halbieren und längs in Streifen schneiden.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Möhren mit den Lauchstreifen und dem Thymian mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und möglichst gleichmäßig in einer eher flachen ofenfesten Form verteilen. Die Sahne seitlich angießen. Den Käse in kleine Würfel schneiden und mit den Sonnenblumenkernen auf der Oberfläche verteilen.

3. Das Gratin im Ofen (Mitte) 45 – 50 Min. backen, bis die Möhren bissfest sind und die Oberfläche schön gebräunt ist. Das Gratin schmeckt pur, beispielsweise mit einem gemischten Salat, aber auch als Beilage zu Fleischpflänzchen – dann reicht die Menge sogar für sechs Personen.