Rezept

Vegetarisches Kartoffel-Spargel-Gratin

Ein Rezept von Vegetarisches Kartoffel-Spargel-Gratin, am 06.07.2025

Zutaten

800 g	festkochende Kartoffeln
600 g	weiße Spargel
200 g	Sahne
2 EL	Aceto balsamico bianco
1	Knoblauchzehe
	Pfeffer
1 Handvoll	gemischte Kräuter (z. B. Schnittlauch, Bärlauch, Petersilie oder Rucola)
	Salz
200 g	Crème fraîche
2 TL	Senf
	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
100 g	Emmentaler oder Bergkäse (am Stück)
	frisch geriebene Muskatnuss
	Topf mit Dämpfeinsatz
	Auflaufform (20 x 30 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, in einem Topf knapp mit Salzwasser bedecken und zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze in ca. 30 Min. gar kochen. Inzwischen den Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden und die Stangen in mundgerechte Stücke schneiden. In einem Topf mit Dämpfeinsatz über kochendem Wasser zugedeckt in ca. 3-4 Min. sehr bissfest dämpfen. Kalt abschrecken und abtropfen lassen.

2. Für den Guss Crème fraîche, Sahne, Senf, Essig und Zitronenschale verrühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Den Käse reiben und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig abschmecken.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Kartoffeln etwas ausdampfen lassen, dann noch heiß pellen und in dicke Scheiben schneiden. Vorsichtig mit dem Spargel und dem Guss mischen und in die Auflaufform füllen. Im heißen Backofen (Mitte; Umluft 180°) 25-30 Min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

4. Inzwischen die Kräuter waschen, trocken schütteln, evtl. Blätter abzupfen und fein hacken. Das Gratin etwas abkühlen lassen, auf Teller verteilen und mit den Kräutern bestreuen. Dazu passt ein grüner Salat.