

Rezept

Wintergemüsegratin

Ein Rezept von Wintergemüsegratin, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 Schalotten | 5 EL Butter |
| 1 Lorbeerblatt | 2 EL Mehl |
| 450 ml Milch | 200 ml Gemüsebrühe |
| Salz | Pfeffer |
| frisch geriebene Muskatnuss | 2 EL körniger Senf |
| 1 Msp. geriebener Meerrettich (aus dem Glas) | je 150 g Knollensellerie, Möhren und Pastinaken |
| 300 g Steckrübe | 400 g festkochende Kartoffeln |
| 1 kleine Stange Lauch | 180 g Bergkäse |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und fein hacken. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten und Lorbeerblatt darin andünsten. Mehl darüberstäuben und 3 Min. anschwitzen. Milch und Brühe nach und nach mit dem Schneebesen unterrühren. Aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Senf und Meerrettich würzen. Die Sauce bei schwacher Hitze 15 Min. köcheln lassen. Das Lorbeerblatt entfernen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen, die Form mit etwas Butter fetten. Sellerie, Möhren, Pastinaken, Steckrübe, Kartoffeln und Lauch waschen, schälen und putzen. Knollen und Rüben in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Den Lauch längs vierteln und in kleine Stücke schneiden. Übrige Butter in einer Pfanne erhitzen. Sellerie, Möhren, Pastinaken und Lauch darin in 3-4 Min. rundum leicht braun anbraten, salzen und pfeffern. Mit Steckrübe und Kartoffeln mischen. Gemüse in die Form füllen und mit der Sauce übergießen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 50 Min. garen. Käse reiben, darüberstreuen und 10-15 Min. weitergaren.