Gemüsegratin

Für das leckere Gemüsegratin kann man jede beliebige Gemüsesorte verwenden. So lässt sich das Rezept je nach Saison und Appetit immer wieder anders zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

750 g	Mischgemüse (je nach Saison)
20 g	Butter
80 g	Zwiebel (fein gehackt)
2 Stk.	Knoblauchzehe (blättrig geschnitten)
1 Prise	Salz
50 ml	Suppe (klar)
250 g	Sahnebasis (QimiQ)
1 Stk.	Ei
3 EL	Parmesan
1 EL	Butter (für die Form)
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Vor der Zubereitung des **Gemüsegratins** den Backofen auf 220 Grad anheizen. Mischgemüse in mundgerechte Stücke schneiden und dann kochen. Im Anschluss mit kaltem Wasser oder Eiswürfeln abschrecken. So behält das Gemüse einen natürlichen Biss und verkocht nicht.

2. Die Knoblauchzehen längs in schmale Blätter schneiden. Die Zwiebeln abziehen und in feine Stücke zerhacken. Knoblauch und Zwiebeln dann in heißer Butter in der Pfanne dünsten. Mit der klaren Suppe auffüllen. Das Gemüse in die Pfanne geben und danach salzen. Gemüse durchmengen und für kurze Zeit abkühlen lassen.

3. Ein rohes Ei kräftig quirlen und zur Sahnebasis geben. Diese schmackhafte Mischung unter das Gemüse heben. Die Auflaufform einfetten. Das Gemüse hineingeben und mit Parmesan bestreuen. Das Gemüsegratin bei 220 Grad 20 bis 25 Minuten im Backofen gratinieren.

Tipp

Das Gemüsegratin mit einem frischen Wein servieren oder ein kühles Bier dazu reichen.