Rezeptblock

Gemüsegratin

Zutaten: 3 - 4 Personen

Unterschiedliches Gemüse ca 1 kg, z.B Aubergine, Zucchini, Paprika, Kartoffeln, Süßkartoffeln, Blumenkohl, Möhren ...., Sahne, Salz Pfeffer, 2 Eier. Bergkäse (gerieben oder in Scheiben) , ggf. Gewürzmischung Bruschetta,

Zubereitung:

Das Gemüse vorbereiten und je nach dem im Salzwasser blanchieren oder/und in der Pfanne anbraten. Das Pfannen-gemüse ggf schon in der Pfanne etwas würzen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Aus der Sahne, den Eiern und den Gewürzen die Soße machen und über das Gemüse geben.

Rezeptblock

Fortsetzung Zubereitung:

Die Auflaufform mit Öl auswischen, das fertige Gemüse hinein geben, die Sahnesoße drüber gießen und mit dem Käse bedecken.Für ca. 25 Minuten in den Backofen geben.