

Aufläufe
Rezept Nr. 10001

Gemüsegratin mit Spargel

Leicht und lecker
8 Portionen

Zutaten:

600 g Spargel
400 g Brokkoli
2 Kohlrabis
400 g Zucchini
Butter für die Form
150 g Kräuter-Frischkäse
400 g süße Sahne
1 Bd. Schnittlauch
60 g geriebener Käse
3 Eigelbe
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Geschälten Spargel in 2 cm lange Stücke schneiden,
Brokkoli in Röschen zerteilen, Kohlrabis in kleine Würfel und Zucchini in dünne Scheiben schneiden.

Gemüse getrennt im Dampfgarer knackig garen und abtropfen lassen.

Gemüse in eine gebutterte, feuerfeste Form schichten.

Frischkäse mit der Sahne, fein geschnittenen Schnittlauch, geriebenem Käse und Eigelb gut verrühren,
mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse über dem Gemüse verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 C ungefähr 30 Min.
überbacken.

Ich wünsche einen guten Appetit – Ihre Christiane Birgit Koch

Mein besonderes Angebot: Angebot Nr. 006
Bestellen Sie jetzt meine selbst gemachte „Vegetarische Leberwurst“
Pro Glas mit 220 ml Inhalt: nur 5,99 €
Dieses Angebot ist gültig bis einschl. 31.12.2011.

