



aareguet.ch Härzli Gratin mit Gemüse

für 4 Personen

Zutaten Gratin

250–300 g aareguet.ch Härzli al dente gekocht
200 g Broccoliröschen, knackig vorgekocht
2–3 Tomaten in Würfel geschnitten

Zutaten Guss

25 g getrocknete Champignons, eingeweicht und ausgedrückt
1 Zwiebel, gehackt
wenig Butter zum dämpfen
2 dl Gemüsebouillon
2 dl Halbrahm
2 EL Tomatenpüree
wenig Salz, Pfeffer und Paprika
75 g Doppelrahm-Frischkäse mit Kräutern
50 g Gruyère gerieben

Zubereitung

1. aareguet.ch Teigwaren, Broccoli und Tomaten in die ausgebutterte Gratinform geben.
2. Für den Guss, Champignons und Zwiebeln in Butter andämpfen.
3. Mit Bouillon und Rahm ablöschen, Tomatenpüree dazugeben.
4. Aufkochen, leicht einkochen und würzen.
5. Doppelrahm-Frischkäse darunter rühren, abschmecken und über dem Gratin gießen.
6. Gratin mit Käse bestreuen.
7. In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens 15 bis 20 Minuten backen.

weitere Infos ↴

