



aareguet.ch Ur Dinkel-Gemüse Gratin

Zutaten für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- aareguet.ch Rapsöl
- 600 g Saisongemüse (Lauch, Rüebli, Sellerie, Wirz, Krautstiel usw.)
- 200 g aareguet.ch Kernotto
- 1 dl Weisswein
- 6 dl Gemüsebouillon
- 1.5 dl Crème Fraiche
- 3 EL Reibkäse
- 3 EL Milch
- Wenig Pfeffer, Muskat, Salz
- 3 EL Reibkäse

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden
2. aareguet.ch Rapsöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch dämpfen
3. Gemüse waschen, rüsten, schneiden, zugeben, mitdämpfen
4. Kernotto begeben
5. Mit Weisswein ablöschen und Gemüsebouillon begeben und für 20 Minuten kochen
6. Anschliessend in eine Gratinform geben
7. Crème Fraiche, Reibkäse, Milch und Gewürze vermischen und darüber giessen
8. Reibkäse über den Gratin streuen und für 15–20 Minuten in der oberen Ofenhälfte bei 220°C gratinieren

Tipp

Doppelte Menge zubereiten und einmal als Gemüse Kernotto als Beilage servieren und die zweite Portion wie beschrieben als Gratin vorbereiten und einfrieren.

weitere Infos ↓

