



# aareguet.ch UrDinkel-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 beigeben
5. Mit Weisswein ablöschen und Gemüsebouillon beigeben 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 ↴

