



Gemischtes Gemüse mit Käsekruste

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 25 Min. + 15 Min. Backzeit

400 g Blumenkohl
300 g Möhren
300 g Chicoree
300 g Grünkohl

Blumenkohl putzen, waschen und in Röschen teilen.
Möhren schälen und vierteln.
Chicoree putzen, halbieren und Strunk entfernen.
Grünkohl waschen und den harten Stiel entfernen.
Das vorbereitete Gemüse in kochendem Salzwasser bissfest kochen. Dabei mit den festeren Gemüsesorten (Möhren, Blumenkohl ca. 5-6 Min.) beginnen. Grünkohl und Chicoree nur ca. 2 Minuten blanchieren. Anschließend alles aus dem Sud nehmen und gut abtropfen lassen.

200 g Schinken
1 Becher Schmand
3 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer
150 g Käse
25 g Butter

Gemüse in eine gefettete feuerfeste Form legen und nach Belieben mit kleinen Schinkenstreifen bestreuen.
Schmand und Tomatenmark verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über das Gemüse geben. Mit geriebenem Emmentaler bestreuen und mit Butterflöckchen belegen.

2 EL Kresse

Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. bei 200°C Oberhitze überkrusten, bis das Gericht eine goldgelbe Farbe hat.
Kresse vom Beet abschneiden und über dem Auflauf verteilen.

Dazu passt Baguette, Ciabatta oder Curry-Reis.