

Wintergemüse-Gratin

Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 30 Min.

300 g Porree	Porree putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
30 g Speck (Räuchertofu)	Speck (oder alternativ Räuchertofu) in kleine Würfel schneiden.
1 EL Öl	Beides in etwas Öl in einer Pfanne anbraten.
600 g Süßkartoffeln	Süßkartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln.
400 g Pastinaken	Pastinaken waschen, schälen und ebenfalls hobeln.
300 g Möhren	Möhren waschen, schälen und in Stifte schneiden.
250 ml Schmand	Schmand mit
250 ml Milch	Milch und
4 Eier	Eiern mischen und gut verrühren, bis eine nahezu homogene Mischung entsteht.
Muskatnuss	Mit Muskatnuss,
Salz	Salz und
Pfeffer	Pfeffer gut würzen.
	In einer Auflaufform etwas von dieser Mischung am Boden verteilen und anschließend eine Schicht Gemüse darauf geben. Ein paar Löffel der Lauch-Speck Mischung hinzufügen und wieder etwas von der flüssigen Masse dazugeben. Diesen Vorgang solange wiederholen, bis alles verbraucht ist. Mit einer Schicht Sauerrahm-Ei-Mischung enden.
100 g Parmesan	Parmesan über das Gemüse reiben und im vorgeheizten Ofen bei 180° für rund 40-50 Minuten backen. Die Garzeit ist stark abhängig von der Dicke der Gemüse-Scheiben. Je dünner die Scheiben sind, desto eher ist der Auflauf fertig. Der Auflauf ist gar, wenn man ganz leicht mit einer Gabel durch die Schichten stechen kann.