

Gemüse-Gratin mit Steckrüben

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 mittelgroße festkochende Kartoffeln
- 2 gelbe Möhren
- 2 rote Möhren
- 1 mittelgroßer Kohlrabi
- 0,5 mittelgroße Steckrübe
- 0,5 mittelgroße Sellerie
- 2 EL Thymian
- 2 Zehen Knoblauch
- alternativ: das Grün einer jungen Knoblauchknolle
- 0,5 l Gemüsebrühe
- Olivenöl
- Butter
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- 80 g Hartkäse

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Boden und Ränder der Auflaufform mit Olivenöl und etwas Butter einstreichen. Thymian und Knoblauch sehr fein hacken und in der Auflaufform verteilen.

Das Gemüse putzen und in gleich große Scheiben schneiden (circa 4x6 cm). Die Möhren schräg schneiden, damit die Scheiben größer sind. Das Gemüse in beliebiger Reihenfolge hochkant in die Form schichten, dabei salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen. Die Gemüsebrühe angießen. Sie sollte das Gemüse nur maximal zu einem Drittel bedecken. Den Käse - bevorzugt ein Deich- oder Bergkäse - reiben und in die Zwischenräume der Gemüse streuen. Etwas Olivenöl darüber träufeln, dann die Oberfläche mit feuchtem Backpapier abdecken.

Das Gratin etwa 1 Stunde im Ofen garen. Die Hitze nach 30 Minuten auf 180 Grad reduzieren. Zwischendurch immer mal wieder eine Garprobe machen.

Servieren:

Das Gemüse auf Teller geben und mit etwas Olivenöl beträufeln. Mit frischem Thymian und geriebenem Käse bestreuen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 18.11.2022

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen