

Gemüse-Gratin

1,2 kg Gemüse: Rübli, Blumenkohl,
Bohnen, Broccoli, Fenchel, Zucchini
etc.

250 g Quark
2 dl Kaffeerahm
je ½ TL Salz, Pfeffer, Muskat

150 g Gruyère, gerieben
Sonnenblumenkerne nach Belieben

Gemüse rüsten, in grobe Stücke schneiden und knapp weich dämpfen.

Alles gut vermischen.

Die Hälfte des Gruyère zum Guss geben und in eine Gratinform giessen.
Das Gemüse darauf verteilen und mit dem restlichen Käse und Sonnenblumenkernen bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C während 40 Minuten gratinieren.

steiertisch