



## Beilage

# Gemüsegratin

Rezept für 4 Personen

**Zutaten:**

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 Stück	Blumenkohl, in Röschen zerpfückt
4 Stück	Rüebli, in Scheiben
500 gr	Spinat
4 Stück	Tomaten, Strunk entfernt, enthäutet und in Scheiben geschnitten
2 Stück	Zwiebeln, fein gehackt
2 dl	Rahm
100 gr	Emmentaler, gerieben
100 gr	Greyerzer Surchoix, gerieben
1/2 Bund	Peterli, fein gehackt
2 Stück	Eier, frisch
50 gr	Mandeln gehobelt (oder Mandelstifte)
	Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss gemahlen
	Olivenöl (für das Andünsten der Zwiebeln)
	Butter für die Gratinform
	Butterflöckli

**Zubereitung:**

Backofen	Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
Blumenkohl	Den Blumenkohl putzen, Strunk entfernen und in Röschen teilen.
Rüebli	Rüebli schaben in feine Scheiben scheiden
Blumenkohlröschen, Rüebli Scheiben	Den Blumenkohl zusammen mit den Rüebli in kochendem Salzwasser für 8 bis 10 Minuten blanchieren. Entnehmen und auf die Seite stellen.
Spinat	Waschen, lange Stiele entfernen und im selben Blanchierwasser kurz kochen. Entnehmen und gut abtropfen lassen.
Tomaten	Die Tomaten kreuzweise einschneiden und im selben kochenden Blanchierwasser kurz erwellen. Herausnehmen, Mit spitzem Messer Strunk entfernen und häuten und danach in Scheiben schneiden.
Zwiebeln, gehackt	Die gehackten Zwiebeln in einer Bratpfanne mit etwas Olivenöl glasig dünsten. Die Zwiebeln entnehmen und auf die Seite stellen.
Gratinform	Die Gratinform ausbuttern und den Boden mit Tomaten auslegen, darauf die Zwiebelwürfel, Spinat sowie Möhren schichten. Das Gemüse beim einschichten jeweils leicht würzen (Aromat).
Rahm, Eier, Peterli Käse gerieben (die Hälfte)	Die Eier im Rahm verquirlen und die gehackten Peterli begeben und mischen. Den Guss mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Hälfte des geriebenen Käses dem Guss begeben, erneut mischen. Danach gleichmässig über die Gemüseplatte verteilen.
Käse (Rest) Mandeln, gehobelt	Den restlichen Käse über den Gratin streuen. Die gehobelten Mandeln darüber streuen und das Ganze mit ein paar Butterflöckli belegen. Im Backofen während 30 bis 40 Minuten gratinieren.