



Hauptgang

Gemüse-Teigwarenauflauf gratiniert

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

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

2 lt	Gemüsebrühe (oder allenfalls Fleischbrühe)
300 gr	Hörnli (Teigwaren)
200 gr	Gorgonzola
2 EL	Butter
2 Stück	Zwiebeln grob gehackt
1 Stück	Peperoni gelb, gewürfelt
1 Stück	Kohlrabi, gewürfelt
1 Stück	Lauch, in Streifen geschnitten
1 Stück	Karotte, klein gewürfelt
100 gr	Erbsen, frisch oder tiefgekühlt
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
3 dl	Milch
3 Stück	Eier
	Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat
70 gr	geriebener Käse (Parmesan oder Sbrinz)
	Butter (für die Gratinform für Butterflöckli)

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
Teigwaren	Die Teigwaren in der Gemüsebouillon (oder Fleischbouillon) "al dente" kochen.
Zwiebeln Peperoni, Kohlrabi, Lauch, Karotte, Erbsen	In einer Bratpfanne etwas Butter zergehen lassen und danach die gehackten Zwiebeln glasig dünsten. Danach das gewürfelte Gemüse sowie die Erbsen begeben und mitdünsten. Etwas Wasser zugeben und ein paar Minuten auf schwachem Feuer ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer sowie Aromat würzen.
Teigwaren (die Hälfte)	Die Hälfte der Teigwaren in eine ausgebutterte Gratinform geben
Gemüsemischung	Die Gemüsemischung über die erste Hälfte der Teigwaren einfüllen.
Teigwaren (die zweite Hälfte)	Die restlichen Teigwaren darüber verteilen.
Milch, Eier, Salz, Pfeffer, Muskat	Die Milch in einer Schüssel mit den Eiern mittels eines Schwingbesens verrühren. Würzen. Alles in eine Pfanne geben und erhitzen. Den Gorgonzolakäse zerhacken und dazugeben und schmelzen lassen. Den Guss gleichmässig über den Auflauf giessen.
Parmesan	Den Parmesan gleichmässig darüberstreuen, mit Butterflöckli belegen und im Ofen (mittlere Rille) bei 200 Grad während 25 Minuten gratinieren bis der Gratin schön gebräunt ist.

Tipp: Man kann auch weniger Gemüse nehmen und mit Hackfleisch mischen. Wer es gerne etwas üppiger mag: Milch mit Rahm ersetzen.