

# Überbackenes Winter-Gemüse mit Karotten-Apfel-Salat

**Für 4 Personen**

**Gemüse:**

1 Zwiebel	200 g Petersilienwurzeln	200 g Karotten
150 g kleine Steckrübe	300 g Kartoffeln	100 g Butter
500 ml Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt	8 Rosenkohlröschen
1/2 Stange Lauch	1 Knoblauchzehe	100 g Weißbrotbrösel
1 EL Majoran, gerebelt	Salz, Pfeffer	1 Bund glatte Petersilie

**Salat:**

2 Karotten	1 Apfel	1 EL Olivenöl
1 TL Zucker	1 EL Preiselbeeren	1 TL Apfelessig
Salz, Pfeffer		

Zwiebel schälen und fein schneiden. Petersilienwurzel, Karotte, Steckrübe und Kartoffeln schälen, waschen und in 1 cm große Würfel schneiden.

In einem Topf 1 EL Butter erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen, mit Gemüsebrühe aufgießen, das Lorbeerblatt zugeben und aufkochen. Gemüsewürfel zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Rosenkohl waschen, unschöne Blättchen entfernen und Röschen halbieren. Lauch putzen, waschen und fein schneiden. Dann Rosenkohl und Lauch zugeben und kurz köcheln lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Eine Auflaufform mit 1 EL Butter ausfetten, das Gemüse mit einer Siebkelle herausnehmen und in die Auflaufform geben. Etwas Brühe aus dem Topf angießen, bis etwa 1 cm hoch Flüssigkeit in der Form ist. Das Gemüse gut andrücken, in den Ofen geben und ca. 10 Minuten garen.

In der Zwischenzeit Knoblauch schälen, fein schneiden und mit restlicher Butter in eine Pfanne geben. Butter schmelzen, dann Brösel und Majoran zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Pfanne vom Herd ziehen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Petersilie über das Gemüse in der Auflaufform streuen, darüber die Bröselmischung verteilen. Nochmals in den Ofen geben und goldbraun gratinieren.

Für den Salat die Karotten waschen, schälen und mit einem Sparschäler oder Hobel in lange Streifen schneiden. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden.

In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen, die Karottenstreifen zugeben und kurz schwenken, dann die Apfelscheiben zugeben. Mit Zucker überstreuen und kurz schwenken. Die Pfanne vom Herd ziehen, Preiselbeeren und Essig untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gemüse mit dem Salat anrichten und servieren.

Vincent Klink am 18. Februar 2016