

Gratinierter Brokkoli-Pilz-Kartoffel-Auflauf

Für 2 Portionen

1 Brokkoli	100 g Kräuterseitlinge	3 Kartoffeln
1 Chicorée	70 g Feta	20 g Weizengrieß
1 Zwiebel	1 Zitrone	Salz, Pfeffer

Die Röschen vom Brokkoli abtrennen. Die Kräuterseitlinge komplett verarbeiten und mundgerecht schneiden. Die Kartoffeln samt Schale in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Olivenöl in eine Pfanne geben. Dann die Kartoffelscheiben in der Pfanne ausbacken. Damit die Hitze nicht vergeht, den Brokkoli auf die Kartoffeln geben. Kräuterseitlinge und Zwiebel dazu geben. Zum Schluss den Chicorée schneiden und in die Pfanne geben. Alles vermengen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Einen kleinen Schuss Wasser dazugeben und eine weitere Pfanne wie einen Deckel auf die Pfanne legen. Nun gart das Ganze für ein paar Minuten. Anschließend das Gemüse in eine Auflaufform füllen und etwas Zitronenschale darüber reiben und Zitronensaft dazugeben. Den Fetakäse und etwas Weizengrieß über das Gemüse bröseln. Bei Oberhitze für fünf Minuten backen lassen.

Steffen Henssler am 06. November 2012