

Gratiniertes Winter-Gemüse aus dem Ofen

Für 4-6 Personen

2 Teltower Rübchen	2 rote Möhren	2 gelbe Möhren
4 Kartoffeln	$\frac{1}{4}$ Steckrübe	$\frac{1}{4}$ Knollensellerie
1 großer Kohlrabi	2 große Pastinaken	Rapsöl
1 kleines Stück Ingwer	1 Prise Chili	1 Prise Muskat
$\frac{1}{4}$ l Brühe	2 EL Butter	100 g Bergkäse
1 Bund Bohnenkraut	1 Bio-Zitrone	2-3 EL Paniermehl
Salz		

Salat:

1 Friséesalat	0,2 l süße Sahne	1 Bio-Orange
Rapsöl	Himbeer-Essig	

und etwa $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden. Die Auflaufform mit Rapsöl einfetten und die Gemüse abwechselnd hochkant schichten.

Das Gemüse mit Chilipulver, Muskat und Salz bestreuen. Nun noch etwas Ingwer und Zitronenschale reiben. Beides ebenfalls über das Gemüse geben. Brühe angießen. Das Gemüse sollte etwa halb bedeckt sein.

Den Käse reiben und auf das Gemüse und in die Zwischenräume streuen.

Etwas Rapsöl darüber träufeln, dann den Auflauf 45 Minuten im Ofen garen. Zwischenzeitlich immer mal wieder eine Garprobe machen. Eventuell verkürzt oder verlängert sich die Garzeit.

Salat:

Den Salat waschen, trocknen und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Orangenschale abziehen oder abreiben, den Saft auspressen. Die Sahne mit dem Orangensaft aufschlagen. Es sollte eine leicht schaumige Konsistenz entstehen. Nun etwas Orangenschale, Olivenöl oder Rapsöl und Himbeer-Essig hinzufügen, dann den Salat mit den Händen kräftig kneten und alles vermengen.

Anrichten:

Das Gemüse aus dem Ofen nehmen und Butterflocken darauf setzen, dann die Semmelbrösel darüber streuen. Wer mag, kann auch noch etwas Bohnenkraut hacken und hinzufügen.

Das gratinierte Wintergemüse mit etwas Sud und dem Salat servieren.

Rainer Sass am 08. Februar 2019