

GRATIN AUS SCHWEIZER BIO GEMÜSE MIT KÄSESAUCE

Rezept für 4 Portionen

- 1 Stange Bio Lauch grün
- 1 Bio Zucchini
- 3 Bio Rüebli mittel
- 1 Bio Blumenkohl
- 1 Kugel Mozzarella
- 2 dl Bio Vollmilch vom Napf
- 2 dl Wasser
- 50 g Butter
- 2 EL Mehl
- 0,5 dl Weisswein
- Hühnerbouillon, gekörnt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Schnittlauch, gehackt
- Petersilie, gehackt
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver edelsüss

Butter schmelzen, Mehl beigegeben, kurz dünsten und danach mit 2 dl Wasser und der Milch ablöschen. Mit der Hühnerbouillon, dem Knoblauch, Schnittlauch und der Petersilie würzen. Unter stetigem Rühren aufkochen lassen und mit den Gewürzen etwas schärfer abschmecken. Anschliessend den Weisswein zugeben. Den Mozzarella in kleinere Stücke reissen und portionsweise unter die noch heisse Sauce rühren. Die Sauce auf kleinster Stufe warm halten. Von Zeit zu Zeit umrühren.

Gemüse putzen und schneiden. In eine Auflaufform geben und mischen. Die Sauce darüber giessen und rund 40 Min. bei 180° C backen.



Das abgebildete Anrichtegereschirr stammt aus Privatbesitz