

Zucchini-Fenchel-Gratin

nach essen-und-trinken.de

Zutaten:

500 g Kartoffeln
500 g Fenchel-Knollen
500 g Zucchini
Salz
1 Bund Schnittlauch
250 g Crème fraîche
2 Eier
40 g Gorgonzola
Pfeffer
80 g Gouda (geraspelt)

Zubereitung:

Kartoffeln schälen. Fenchel und Zucchini putzen und alles in Scheiben schneiden. Zusammen in kochendes Salzwasser geben und 5 Min. garen. Dann abgießen, kurz abschrecken und gut abtropfen lassen. Gemüse in eine gefettete Auflaufform schichten. Schnittlauch in Röllchen schneiden und mit Crème fraîche und Eiern glatt rühren. Gorgonzola in kleine Würfel schneiden und untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse über das Gemüse gießen. Mit Gouda bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 25-30 Min. goldbraun backen (Umluft nicht empfehlenswert). Gratin 5 Min. ruhen lassen und dann servieren.

TIPP: Fenchelgrün ist zarter im Aroma als die Knolle, enthält aber ebenso wertvolle Inhaltsstoffe: Eisen, Kalzium, Karotin und wohltuende ätherische Öle. Man kann das Grün fein hacken und vor dem Servieren über den Auflauf streuen.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Kölleda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de