

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Gemüsegratin

(c) 123rf

mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Den Lauch rüsten und in Streifen schneiden
- Champignons putzen und in Scheiben schneiden
- Zucchini rüsten und in dünne Scheiben schneiden
- Zwiebel halbieren und in dünne Ringe schneiden
- Die Karotten schälen, in Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren
- Den Chinakohl längs halbieren, in dickere Scheiben schneiden und ca. 3 Minuten in Salzwasser blanchieren
- Butter in einer Bratpfanne schmelzen und Lauch, Champignons, Zwiebel und Zucchini darin gut andünsten
- Das ganze Gemüse in einer Gratinform gut vermischen und gleichmässig verteilen
- Kräuterfrischkäse mit den Eiern und dem Vollrahm vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Den Guss über das Gemüse verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 25 bis 30 Minuten backen

Zutaten

- 1 Lauch
- 200 g Champignons
- 3 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1 kleiner Chinakohl
- 2 Karotten
- 150 g Kräuterfrischkäse
- 2 Eier
- 2 dl Vollrahm
- 20 g Butter
- Salz, Pfeffer