

# Gemüsegratin mit Möhren, Erbsen und Champignons

Aufläufe » Vegetarische Aufläufe

## Zutaten (4 Personen)

- » 1 Bd. Möhre(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Stange Porree
- » 200g Champignons
- » 300g Erbsen
- » 100g Gouda
- » 50g Schmelzkäse
- » 375ml Milch
- » 2 Ei(er)
- » Muskat
- » 1 EL Sonnenblumenkerne
- » Petersilie

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Möhren waschen, schälen, je nach Dicke halbieren oder vierteln. In Salzwasser 6-8min vorgaren, abgießen, abtropfen lassen. Porree waschen, putzen, längs halbieren, dann vierteln und in ca. 3cm lange Stücke schneiden. Die Champignons feucht abreiben, putzen und in dickere Scheiben schneiden.

2. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Eine Auflaufform fetten. Möhren, Porree, Champignons und Erbsen abwechselnd hineinschichten. Jede Lage mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

3. Gouda entrinden, reiben. Schmelzkäse mit einer Gabel zerdrücken, nach und nach mit der Milch sowie den Eiern verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Käse-Eier-Milch über das Gratin gießen. Mit Gouda und Sonnenblumenkernen bestreuen. Im Ofen ca. 30min backen. Petersilie abrausen, trockenschütteln und hacken. Gratin mit Petersilie garniert servieren.

Tipp: Edelpilzkäse verwenden.

Nährwerte: 360kcal/E25g/F19g/KH22g pro Portion

angelegt am: 11.03.2004

Rezept-Nr: 997

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke