

# Lauch-Pastinaken-Rosenkohl-Gratin mit Bergkäse

Dieses würzige Gratin ist leicht gemacht und kommt besonders bei Käse-Fans gut an!

🌱 vegetarisch ⌚ Zubereitungszeit: etwa 20 Min. / Backzeit: 40–45 Min. III einfach



Bild: © Ariane Bille für BVE0

## Zubereitung

- Backofen auf 180°C vorheizen und eine Form (30 cm Durchmesser) mit Butter einfetten. Pastinaken schälen und klein würfeln. Rosenkohl putzen, Strunk kreuzweise einschneiden, waschen und halbieren. Lauch vom Strunk befreien, in Ringe schneiden, waschen und abtropfen lassen. Alles vermischen und in die Form geben.
- Käse reiben und  $\frac{3}{4}$  davon mit den Händen unter das Gemüse mischen. Kräuter waschen, trocken schütteln, von den Stielen zupfen und fein hacken. Milch mit Eiern mischen. Knoblauch schälen und in die Milch-Eier-Mischung pressen. Gehackte Kräuter, Muskatnuss, Zitronenschale und 1 kleine Prise Salz und Pfeffer dazu geben und alles gut verquirlen. Über das Gemüse geben, restlichen Käse darüber streuen und das Gratin auf mittlerer Schiene im Ofen etwa 40–45 Min. garen. Nach etwa 20 Min. abdecken, damit der Käse nicht anbrennt.
- Währenddessen Haselnüsse hacken.
- Nach abgelaufener Garzeit Gratin aus dem Ofen nehmen und prüfen ob die Ei-Masse gestockt ist. Sollte sie noch zu flüssig sein, Gratin zurück in den Ofen geben und zu Ende garen.
- Fertiges Gratin auf Teller geben, mit Haselnüssen bestreuen und genießen.

**Tipp:** Dazu schmeckt ein frischer Salat und ein knackiges Baguette.

## Zutaten für 4 Personen:

### Für den Salat:

- $\frac{1}{2}$  EL Butter für die Form
- 350 g Pastinaken
- 300 g Rosenkohl
- 1 Stange Lauch
- 250 g Bergkäse
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 150 ml Vollmilch
- 3 Eier
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- Meersalz und Pfeffer
- 2 EL Haselnüsse



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse  
 c/o Pretzlaw Communications  
 Neue Schönhauser Straße 20  
 10178 Berlin