

die Ebenrainköchin empfiehlt...

Randen-Pastinaken-Gratin mit Schafskäse



Monatsmenü Januar 2020 / 4 Personen

400 g	Randen, gekocht	in ½ cm dicke Scheiben schneiden
4 EL	Balsamico Essig	
	Salz, Pfeffer, Paprika	
2	Knoblauchzehen, fein gehackt	Randen mit Essig, Gewürzen und Knoblauch marinieren und beiseite stellen
350 g	Pastinaken	schälen und feine Scheiben schneiden
150 g	Lauch	in Ringe schneiden
1 Stk	Zwiebel, fein gehackt	
1 EL	Olivenöl	in einer grossen Pfanne erhitzen und Gemüse begeben
	Salz, Pfeffer, Curry	würzen
		zugedeckt auf kleiner Stufe ca. 10 Min. dämpfen
40 g	getrocknete Apfelschnitze, in Würfel	Randen, Gemüse und Apfel abwechslungsweise in die ausgebutterte Gratin Form schichten
1	Orange, Saft und Schale	
1 dl	Gemüsebouillon	
100 g	Magerquark	alles kräftig vermischen
	Salz, Pfeffer	würzen und auf Gratin verteilen
40 g	Haselnüsse, grob gehackt	
160 g	weicher Schafskäse, in Stücke geschnitten	über dem Gratin verteilen
		während 15 Min. bei 180° C backen

Dazu passen Salzkartoffeln

Die Ebenrainköchin wünscht "en Guete".

ErnährungPlus
mehr als essen und trinken