

Gemüse-Brot-Gratin

für 4-6 Personen
1 niedrige Gratinform, 3 lt. Inhalt

Für Sie gefunden bei www.swissmilk.ch

Gratinform ausbuttern

300 g altbackenes Brot in 2 cm grosse Würfel schneiden, darin verteilen

Gemüse zubereiten

1	Zwiebel	
2	Knoblauchzehen	fein hacken
200 g	Bodenkohlrabi	würfeln
200 g	Rüebli	würfeln
120 g	Wirz	feine Streifen schneiden
200 g	Lauch	in Ringe schneiden
2 EL	Butter	Zwiebeln und Knoblauch andünsten Gemüse zugeben, mischen, zudecken, 10 Minuten auf mittlerer Stufe dämpfen ab und zu rühren (Gemüse soll nicht anbrennen, darf aber etwas Röstaroma entwickeln)
	Salz, Pfeffer, 1 EL italienische Kräutermischung	würzen

Guss

9 dl	Milch	in einer weiten Pfanne erhitzen
1 dl	Milch kalt	
3-4 EL	Mehl	Mehl anrühren, zur leicht köchelnden Milch giessen, rühren, 2 Minuten köcheln
	Salz, Pfeffer, Muskat	Sauce würzen

- Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen

Gemüse auf den Brotstückchen verteilen

Sauce darüber giessen, verteilen

Mit dem Gummischaber Brotstücke etwas hin und her schieben, damit sich die Sauce gut verteilen kann

300 g Greyerzer reiben, darüber verteilen

Auf der zweituntersten Rille 20 Minuten garen, Ofentemperatur auf 220 °C erhöhen, 10 Minuten gratinieren.

Tipp:

- ✓ Dieser Gratin lässt sich mit verschiedenen Saisongemüsen zubereiten.
- ✓ Dazu passt ein Wintersalat.