

## REZEPTE DER WOCHE

### Knusprige Gratin mit frischem Gemüse

*Sommerlich leichter Genuss aus dem Backofen*

Jetzt machen frische knackige Sommergemüse wieder Appetit. Bedecken Sie Bohnen, Blumenkohl und ihre „Kollegen“ mit einer würzigen Kruste.

#### Buschbohnen-Gratin

**Zutaten (für 2 Personen):** 400 g Kartoffeln, 600 g Buschbohnen, Pfeffer, 150 g geriebener Emmentaler, 1 Becher Crème fraîche, 3 Eier, 1 EL Rapsöl, Salz.

**Zubereitung:** Gekochte Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden. Bohnen in Stücke teilen, in gesalzenem Wasser 20 min bissfest garen. Auflaufform fetten. Kartoffeln und Bohnen einfüllen. Eier, Crème fraîche und Käse mischen, salzen, pfeffern, über Kartoffeln gießen. Bei 200 Grad gratinieren.

#### Blumenkohl-Gratin

**Zutaten (für 3 – 4 Personen):** 1 Blumenkohl, 350 g Hackfleisch, 1 Semmel, 1 Zwiebel, 2 EL Schnittlauchröllchen, 1 Ei, Salz, Pfeffer, 2 EL Butter, 4 EL Mehl, 450 ml Milch, Salz, Instant-Gemüsebrühepulver, Pfeffer, Muskat. Außerdem: 50 g geriebener Käse.

**Zubereitung:** Semmel in Wasser einweichen, ausdrücken. Blumenkohl in Röschen teilen. In gesalzenem Wasser auf Biss garen. Hack mit gewürfelter Zwiebel, Schnittlauch, Ei, Salz, Pfeffer und Semmel mischen. Walnussgroße Bällchen formen. Backofen auf 220 Grad vorheizen. Butter schmelzen, mit Mehl



**Blumenkohl-Gratin vegetarisch: Statt Hackfleisch-Bällchen passen auch Paprikastreifen gut dazu.**

*Foto: picture-alliance/dpa/Stockfood*

aufkochen, Milch angießen, sämig kochen, mit Salz, Instant-Pulver, Pfeffer und Muskat würzen. Blumenkohl und Hack in gefettete Form schichten. Mit Sauce begießen, mit geriebenem Käse bestreuen, im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad überbacken.

#### Spitzkohl mit Mandelhaube

**Zutaten (für 4 Personen):** 750 g Kartoffeln, 1 Spitzkohl, Salz, 1 TL Kümmel, 1 Zwiebel, 100 g gemahlene Mandeln, 1 EL gehackte Petersilie, 175 g Crème fraîche, 150 g geriebener Greyerzer, Pfeffer, Muskat, 3 EL Mandelblättchen.

**Zubereitung:** Backofen auf 200 Grad vorheizen, Kartoffeln 20 min vorgaren, pellen, in Scheiben schneiden. Spitzkohl in Streifen schneiden, mit etwas Salz und Wasser zugedeckt 5 min garen. 125 ml Wasser verwahren. Kartoffeln und Kohl in gefettete Form schichten, salzen, mit Kümmel bestreuen. Zwiebel schälen, würfeln, mit gemahlenden Mandeln, Petersilie, Crème fraîche, Käse und Wasser verrühren, salzen, pfeffern, mit Muskat würzen. Über Gemüse geben. Mit Mandeln bestreuen, im Backofen bräunen.

#### Bauernschmaus

**Zutaten (für 4 Personen):** 2 kg dicke Bohnen in der Schote, 500 g Makkaroni, 4 Mettwürste, 2 EL frisches Bohnenkraut, 200 ml Sahne, 200 g Quark, 100 g geriebener Gouda, Rapsöl, Salz, Pfeffer.

**Zubereitung:** Bohnenkerne auslösen, in kochendem gesalzenem Wasser blanchieren, abschrecken, aus der Hülle drücken. Mettwurst in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, in Öl anbraten, Bohnenkerne zugeben, pfeffern, gehacktes Bohnenkraut und Sahne zugeben, aufkochen. Makkaroni bissfest kochen, flach in gefettete Auflaufform geben, Mettwurst-Mix darauf verteilen. Nocken vom Quark stechen, obenauf geben. Mit Käse bestreuen, goldbraun gratinieren.

#### Frucht-Käse-Gratin

**Zutaten (für 4 Personen):** 4 reife Pfirsiche, 300 g reife Himbeeren, 60 g Puderzucker, 20 ml Himbeergeist, 1 unbehandelte Zitrone, 4 Scheiben Aniszwieback, Butter zum Ausfetten der Form, 150 g Edelpilzkäse, 2 Eigelb, 2 EL Puderzucker, 3 EL Orangelikör.

**Zubereitung:** Pfirsiche überbrühen, abziehen, halbieren, entsteinen. Himbeeren mit Puderzucker und Himbeergeist pürieren. 1 EL Zitronensaft zugeben, durchsieben. Käse, Likör, 2 EL Puderzucker und Eigelb verrühren. Zwieback in gebutterte Form legen. Pfirsiche in Spalten schneiden, auf Zwieback anrichten, mit etwas Himbeermix bestreichen, mit Zitronenschale bestreuen, mit Käsemasse bedecken. Restlichen Himbeermix in Form verteilen, gratinieren.