

Leckere Gerichte unter der Käsehaube

Ungewöhnliche Gratins mit viel Gemüse

Veredeln Sie Gemüse mit einer leckeren Schicht Käse: Schön knusprig gratiniert bekommen die Speisen eine ganz besonders delikate Note.

Gratinierter Gemüseeintopf

Zutaten (für 4 Personen): 100 g grüne Bohnen, Salz, 1 Kartoffel, 1 Karotte, 1 kleine Zwiebel, 1 kleine Fenchelknolle, 1 Stange Staudensellerie, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 100 g Champignons, 1 EL Öl, 750 ml Gemüsebrühe, 1 Lorbeerblatt, 1 Zweig Thymian, 1 Knoblauchzehe, 1 Scheibe Ingwer, 1 Streifen unbehandelte Zitronenschale, 1 Prise Cayennepfeffer, 4 Scheiben Toast, 120 g Blauschimmelkäse, Thymian zum Garnieren.

Zubereitung: Backofen auf 240 Grad vorheizen. Bohnen in Salzwasser blanchieren, abschrecken. Wenn nötig, Gemüse schälen. Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Kartoffel, Karotte, Zwiebel, Fenchel und Staudensellerie im großen Topf mit Öl anschwitzen. Brühe angießen, Lorbeer einlegen, Gemüse 10 – 15 min knapp unter dem Siedepunkt weich kochen. Frühlingszwiebeln, Champignons, Bohnen, Thymianzweig, gehackten Knoblauch, gehackten Ingwer und Zitronenschale hinzufügen, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Eintopf in feuerfeste Suppentassen füllen. Käse in Scheiben schneiden, Toastbrot in Tassengröße ausstechen und auf die Suppe legen. Darauf Käsescheiben legen, für 5 min auf der unteren Einschubleiste im auf 240 Grad vorgeheizten Backofen überbacken, mit Thymian dekorieren.



Gesunder Gemüseeintopf unter cremigem Käse.

Foto: Bergader Privatkäserei

Überbackene Austernpilz-Suppe

Zutaten (für 2 Personen): 60 g Butter, 1 Schalotte, 350 g Austernpilze, 60 g Mehl, 750 ml Hühnerbrühe, 200 g saure Sahne, 1 Eigelb, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, 80 g geriebener Emmentaler, 1 EL gehackte Petersilie.

Zubereitung: Zwiebel fein hacken, in Butter anschwitzen, geschnittene Pilze zugeben, andünsten, Mehl hinzufügen, mit Brühe auffüllen, 15 min sanft garen. Sahne untermischen, mit Eigelb legieren, nicht kochen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, in feuerfeste Suppentassen füllen. Käse auf Suppe streuen, im vorgeheizten Backofen bei 240 Grad gratinieren.

Ragout mit Gouda gratiniert

Zutaten (für 4 Personen): 500 g Kalbfleisch, 1 Kalbszunge, 1 l Wasser, 1 Bund Suppengrün, 1 Glas Champignons, 30 g Butter, 40 g Mehl, 50 ml Weißwein, Salz, Pfeffer, Zucker, 100 g geriebener Gouda.

Zubereitung: Fleisch, Zunge und Gemüse in Salzwasser 70 min köcheln. Zunge abziehen. Fleisch, Zunge und Pilze würfeln. Butter schmelzen, Mehl anschwitzen, mit 0,5 l Brühe durchkochen, mit Wein, Salz, Pfeffer, Zucker würzen. Geschchnittene Zutaten zugeben. In gebutterte Förmchen füllen, mit Käse im vorgeheizten Backofen bei 240 Grad überbacken.

Waldpilz-Gratin

Zutaten (für 2 Personen): 2 Kartoffeln, 150 g Brokkoli, 1 Zucchini, 2 Fleischtomaten, 3 Frühlingszwiebeln, 1 Bund Radieschen, 200 g Waldpilze, Rapsöl, 2 Eier, 2 EL saure Sahne, 50 ml Sahne, 1 EL geröstete Sonnenblumenkerne, 1 EL Schnittlauchröllchen, 3 EL gehackte Petersilie, 60 g geriebener Parmesan, Jodsalz, Pfeffer, Muskat.

Zubereitung: Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden. Brokkoliröschen in Scheiben schneiden. Zucchini in 0,5 cm dicke Scheiben teilen. Tomaten überbrühen, schälen, Kerne entfernen, Fruchtfleisch würfeln. Frühlingszwiebeln in Streifen, Radieschen in Scheiben schneiden. Pilze in Scheiben schneiden. Brokkoli, Zucchini und Pilze in Öl anbraten. Eier verschlagen. Saure Sahne, Sahne, Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Muskat zugeben. Auflaufform fetten, Brokkoli hineingeben, Hälfte der Pilze und etwas Frühlingszwiebel überstreuen, etwas Ei-Sahne-Masse daraufgeben. Mit Kartoffeln bedecken, Frühlingszwiebel und Hälfte der Tomaten darüber verteilen, mit Petersilie bestreuen, restliche Pilze daraufgeben, mit Ei-Sahne-Masse begießen. Gebratene Zucchini, Radieschen und Tomaten einlegen. Ei-Sahne-Masse darübergießen, mit Parmesan bestreuen, bei 170 Grad im Backofen 30 min gratinieren, mit Sonnenblumenkernen bestreuen.