



Romanesco-Möhren-Gratin

Zutatenliste

1 Romanesco
ca. 250 g Möhren
Meersalz
1 Zwiebel
1 EL Weizenvollkornmehl
1 EL Rapsöl
2 Knoblauchzehen
100 g Creme fraiche
50 g gerieb. Bergkäse
2 EL Pinienkerne
Meersalz
Pfeffer
1/2 Bund Petersilie

Zubereitung

Zubereitungszeit ca. 25 Min. + 30-35 Min. Backzeit

Den Blumenkohl in Röschen teilen. Die Möhren gründlich waschen und in Scheiben schneiden. Beides in wenig Salzwasser 5 Min. kochen, vom Kochwasser 1/2 l abmessen. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Zwiebeln im Öl anbraten und mit dem Weizenvollkornmehl anschwitzen. Kochwasser angießen und 10 Min. köcheln lassen. Gemüse in einer feuerfesten Form verteilen. Knoblauchzehen schälen und zur Sauce pressen. Creme fraiche untermischen, salzen und pfeffern. Sauce mit Käse und Pinienkerne über das Gemüse geben.

30-35 Min. (Umluft 180 °C) überbacken. Frisch gehackte Petersilie darüber geben und servieren.

Dazu passen Röstkartoffeln.

Guten Appetit!