



Kartoffel-Gemüse-Gratin

mit Kräuter-Sojasahne und Rucolasalat

 ca. 1h  3-4 Personen

Diesen feinen, winterlichen Auflauf mit Kartoffeln, Steckrübe und Champignons und einer knusprigen Pankokruste hast du in nur etwa 20 Minuten vorbereitet und schiebst ihn dann nur noch in den Ofen, wo er sanft in 40 Minuten zu köstlicher Perfektion gart. Nicht ganz schnell, aber wenig Arbeit! Dazu servierst du einen leichten Rucolasalat.

Was du von uns bekommst

- Knoblauch
- mehligkochende Kartoffeln
- Steckrübe
- Rucola
- Champignons
- Panko-Paniermehl ¹
- unbehandelte Zitrone
- Sojasahne ⁶
- Gemüsebrühwürfel ⁹
- Zwiebeln
- frischer Thymian, Schnittlauch & Rosmarin

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Alufolie
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- große Auflaufform
- kleine Pfanne
- Küchenreibe
- Sparschäler
- Zitronenpresse

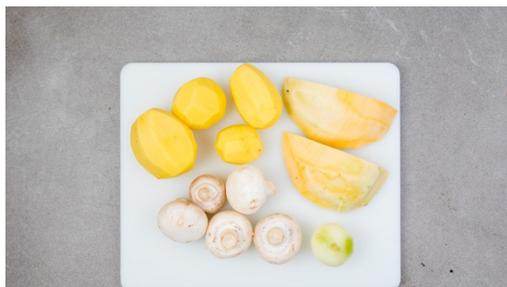
Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 650.0kcal, Fett 40.3g, Eiweiß 13.2g, Kohlenhydrate 53.1g



1. Gemüse vorbereiten

Den Ofen auf 170°C Umluft (190°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** und die **Steckrübe** schälen. Die **Pilze** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Pilzbürste säubern. Die **Zwiebeln** schälen.



2. Gemüse hobeln

Die **Kartoffeln**, die **Steckrübe** und die **Zwiebeln** mit einer Küchenreibe oder einem Gemüsehobel in ca. 2-3mm dünne Scheiben hobeln. Wer mag, kann das Gemüse auch mit einem Messer in möglichst dünne Scheiben schneiden. Das **Gemüse** mit 1 Prise Salz vermengen. Die **Pilze** in dünne Scheiben schneiden.



3. Sauce vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Thymianblätter** von den Stängeln streifen. In einer kleinen Pfanne die **Sojasahne**, den **Brühwürfel**, den **Knoblauch** und den **Thymian** verrühren und kurz aufkochen lassen. Die **Sauce** vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.



4. Auflauf schichten

Die **Kartoffel-**, die **Steckrüben-**, die **Zwiebel-** und die **Pilzscheiben** in einer großen Auflaufform gleichmäßig abwechselnd schichten und die **Sauce** darübergeben.



5. Auflauf fertigstellen

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Rosmarinnadeln** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. Das **Panko-Mehl** mit dem **Schnittlauch**, **1-2TL Zitronenabrieb** und **3EL Olivenöl** verrühren und über das **Gemüse** geben. Die **1/2 des Rosmarins** oder **nach Geschmack auch mehr** darüberstreuen.



6. Auflauf backen

Den **Auflauf** mit Alufolie abgedeckt ca. 20Min. im Ofen garen. Die Folie entfernen und weitere ca. 20Min. backen, bis die Oberfläche goldbraun und knusprig ist. Aus dem Ofen nehmen und ca. 5Min abkühlen lassen. Inzwischen **1EL Zitronensaft**, **1-2EL Olivenöl**, **Salz** und **Pfeffer** verrühren und mit dem **Rucola** vermengen. Den **Rucolasalat** zum **Auflauf** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**