Zutatenliste

Frühlingsgemüse-Gratin

Anzahl	Einheit	Zutat
2	Stück	Der Markenzwieback
500.00	g	festkochende Kartoffeln
0.00		Salz
500.00	g	frischer weisser Spargel
1.00		Prise Zucker
1.00	Tl	Butter
1.00		Kohlrabi
300.00	g	Möhren
200.00	g	Zuckerschoten
1.00	Bund	Petersilie
6.00	El	Gemüsebrühe
300.00	g	Ziegencamembert
0.00		Fett (für die Form)

Zubereitung

Die Kartoffeln kochen, abgiessen, abschrecken, pellen, in Spalten schneiden und mit Salz bestreuen. Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel in Stücke schneiden und in Salzwasser mit Zucker und Butter bissfest garen. Kohlrabi und Möhren schälen, Kohlrabi in Stücke, Möhren in Scheiben schneiden. Beides in Salzwasser bissfest garen. Zuckerschoten putzen und in Salzwasser bissfest blanchieren. Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken. Kartoffeln, Gemüse und Petersilie in eine gefettete Form geben und mit Brühe beträufeln. Den Käse in Stücken darüber verteilen. Den Zwieback fein zerbröseln und über das Gratin streuen. Das Gratin im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) ca. 30 Minuten überbacken.