

Gemüse aus dem Backofen mit Käsesauce



Zutaten für drei Personen:

9-12 gekochte Grenaille-Kartoffeln

1/2 rote Paprika

1/2 gelbe Paprika

3 Stiele Broccoli

1 große Karotte

1 dünner Zucchini

3 Schalotten

4 Knoblauchzehen

3 Rosmarinzwige

Olivenöl aus dem Sprayer

Schinkenscheiben (optional)

Sauce Bleu d'Auvergne:

150 ml kräftige Gemüsebrühe

100 g Bleu d'Auvergne

50 ml Sahne

Sonstiges:

Aubergine (optional)

4-6 Champignons (optional)

1. Grenaille-Kartoffeln kochen und abkühlen lassen. Halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in den Bräter geben.

2. Paprika halbieren und entkernen. Dann dritteln.

3. Broccoli-Stiele abschneiden, Karotte schälen, längs halbieren und dritteln. Beides ca. 3 min blanchieren.

4. Zucchini in dickere Scheiben schneiden. Schalotten längs halbieren und schälen.

5. Knoblauchzehen anquetschen. Rosmarinzwige einlegen.

6. Alles gut im Bräter verteilen und mit Olivenöl einsprühen.

7. Backofen auf 180° vorheizen, Gemüse 30 min garen.

Sauce Bleu d'Auvergne:

1. Gemüsebrühe in einer Sauteuse zum Kochen bringen.

2. Den Käse entrinden, zerbröckeln und mit einem Schneebesen einrühren.

3. Sahne zugeben und nach Geschmack einköcheln. Mit Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Sonstiges:

1. Auberginenscheiben kräftig salzen und 15 min ziehen lassen.

2. Auberginenscheiben in Olivenöl in einer beschichteten Pfanne auf jeder

Seite 4-5 min braten.

3. Pilze putzen, in dickere Scheiben schneiden und ebenfalls braten.

Hinweise:

Ein angenehmes Gericht, auch für Vegetarier. Für die anderen Gäste Prosciutto und Serranoschinken zum selber nehmen bereitstellen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Hauptspeisen, Gemüse, Käse, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 25.02.2023