

Frühlingsgemüse Gratin

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Da kommt der Sommer auf den Tisch, fleischlos und doch so... lecker

Zutaten

- 4 Stangen Staudensellerie, gefädelt in groben Stücken
- 150 g weißer Spargel, blanchiert, in 3 cm langen Stücken
- 100 g grüner Spargel, blanchiert, in 3 cm langen Stücken
- 100 g Shiitake Pilze ohne Stiele, in nicht zu dünnen Scheiben
- 100 g weiße Champignons in nicht zu dünnen Scheiben
- 3 Stangen Frühlingslauch, in 3 cm langen Stücken, 2 - 3 min. blanchiert
- 8 Kirschtomaten ohne Blüte, halbiert
- 1/2 Bund gehackte Petersilie
- 50 ml Sahne
- 2 El trockener Weißwein
- 1 El Butter
- 2 El geriebener Emmentaler
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, ein Strich Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Zunächst den weißen Spargel herkömmlich schälen und unten etwas stutzen. Ebenso den Grünen im unteren Drittel, denn da ist er oft noch holzig.

Schritt3

In kochendem Salzwasser "bissfest" blanchieren, abschrecken und in 3 cm lange Stücke schneiden,

ebenso den Frühlingslauch.

Schritt4

Den Staudensellerie und die Pilze in der heißen Butter 2 - 3 min. andünsten, austretenden Fond völlig reduzieren lassen.

Schritt5

Mit dem Weißwein ablöschen, wieder einkochen und die Sahne aufgießen.

Schritt6

Weiter einkochen, bis die Sahne eindickt, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss pikant würzen.

Schritt7

Nunmehr den Spargel dazu geben und mit der Petersilie unterschwenken.

Schritt8

In eine ausgebutterte Auflaufform geben und die Kirschtomaten verteilen; mit dem geriebenen Käse gleichmäßig bestreuen.

Schritt9

Für ca. 12 - 14 min. in den auf höchste Stufe vorgeheizten Backofen schieben, (Mittlere Schiene) appetitlich überbacken, sofort in der Auflaufform servieren.

Rezeptart: Gemüsegerichte, Vegetarisch **Tags:** fleischlos, frühlingsgemüse, gratin

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fruehlingsgemuese-gratin/>