

# Karotten - Gratin mit Curry, Rosinen und Mandeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhaft, pikant, fleischlos für jeden Tag, lecker

## Zutaten

- 750 g frische Karotten in Scheiben
- 2 Frühlings Zwiebeln in dünnen Ringen
- 125 g Gemüsebrühe oder Mineralwasser
- 125 ml Milch
- 125 ml Sahne
- 2 El Butter
- 40 g Rosinen, gewaschen
- 30 g Mandeln grob gehackt
- 20 g Sonnenblumenkerne
- 2 El geriebener Käse
- 2 Tl Curry, Salz, etwas Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Frühlingszwiebeln mit Curry (nach eigenem Geschmack) in Butter anschwitzen und die Karotten dazu geben.

### Schritt2

Mit Gemüsebrühe oder Mineralwasser, der Sahne und Milch aufgießen, salzen, pfeffern. Die Rosinen dazu geben, einmal kurz "aufstoßen" lassen.

### **Schritt3**

In eine gebutterte Auflaufform geben, mit Reibkäse gleichmäßig bestreuen und für ca. 45 min. in den Backofen schieben. (180 ° C, mittlere Schiene)

### **Schritt4**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt5**

Mit den gehackten Mandeln und Sonnenblumenkernen bestreut zu Tisch geben, dazu schmeckt mit Kartoffelschnee.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/karotten-gratin-mit-curry-rosinen-und-mandeln/>