

Frühlingsgratin



Zutaten

Für Personen

Gemüse

600g Frühkartoffeln, halbiert
Salzwasser, siedend
500g grüne Spargeln, unteres Drittel geschält, in ca. 4 cm langen Stücken
1 Kohlrabi, geschält, in Schnitzen
3 Bundzwiebeln mit dem Grün, in Ringen
1TL Salz
Wenig Pfeffer

Béchamel-Sauce

3EL Butter
3EL Weissmehl
4dl Milch
¼TL Muskat
½TL Salz
Wenig Pfeffer
120g geriebener Gruyère
1Bund glattblättrige Petersilie, fein geschnitten
1Bund Dill, fein geschnitten

Gemüse

Kartoffeln im Salzwasser 5 Min. kochen. Spargeln und Kohlrabi begeben, ca. 5 Min. mitkochen. Gemüse abtropfen, mit den Zwiebeln in die vorbereitete Form geben, würzen.

Béchamel-Sauce

Butter in einer Pfanne erwärmen. Mehl begeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen dünsten, das Mehl darf dabei keine Farbe annehmen. Pfanne von der Platte nehmen. Milch dazugießen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, würzen, unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist. Die Hälfte vom Käse und der Kräuter darunterühren. Sauce über das Gemüse giessen, restlichen Käse darüberstreuen.

Backen

Ca. 35 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Restliche Kräuter darüberstreuen.