



Kartoffel-Gemüse-Gratin

mit Kräuter-Sojasahne und Rucolasalat



ca. 1h



3-4 Personen

Diesen feinen, winterlichen Auflauf mit Kartoffeln, Steckrübe und Champignons und einer knusprigen Pankokruste hast du in nur etwa 20 Minuten vorbereitet und schiebst ihn dann nur noch in den Ofen, wo er sanft in 40 Minuten zu köstlicher Perfektion gart. Nicht ganz schnell, aber wenig Arbeit! Dazu servierst du einen leichten Rucolasalat.

- 1
- 6
- 9

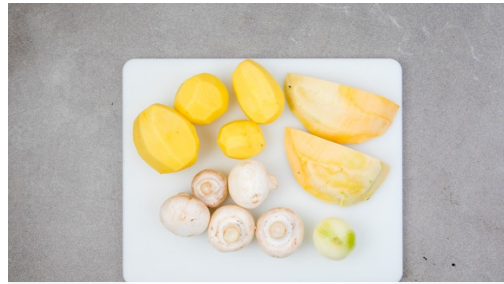
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Alufolie
- Backofen
- große Auflaufform
- kleine Pfanne
- Küchenreibe
- Sparschäler
- Zitruspresse

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 650kcal, Fett 40.3g,
Kohlenhydrate 53.1g, Eiweiß 13.2g



Den Ofen auf 170°C Umluft (190°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** und die **Steckrübe** schälen. Die **Pilze** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Pilzbürste säubern. Die **Zwiebeln** schälen.



Die **Kartoffel-**, die **Steckrüben-**, die **Zwiebel-** und die **Pilzscheiben** in einer großen Auflaufform gleichmäßig abwechselnd schichten und die **Sauce** darübergeben.



Die **Kartoffeln**, die **Steckrübe** und die **Zwiebeln** mit einer Küchenreibe oder einem Gemüsehobel in ca. 2-3mm dünne Scheiben hobeln. Wer mag, kann das Gemüse auch mit einem Messer in möglichst dünne Scheiben schneiden. Das **Gemüse** mit 1 Prise Salz vermengen. Die **Pilze** in dünne Scheiben schneiden.



Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Rosmarinnadeln** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. Das **Panko-Mehl** mit dem **Schnittlauch**, **1-2TL Zitronenabrieb** und **3EL Olivenöl** verrühren und über das **Gemüse** geben. Die **1/2 des Rosmarins** oder **nach Geschmack auch mehr** darüberstreuen.



Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Thymianblätter** von den Stängeln streifen. In einer kleinen Pfanne die **Sojasahne**, den **Brühwürfel**, den **Knoblauch** und den **Thymian** verrühren und kurz aufkochen lassen. Die **Sauce** vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.



Den **Auflauf** mit Alufolie abgedeckt ca. 20Min. im Ofen garen. Die Folie entfernen und weitere ca. 20Min. backen, bis die Oberfläche goldbraun und knusprig ist. Aus dem Ofen nehmen und ca. 5Min abkühlen lassen. Inzwischen 1EL Zitronensaft, 1-2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren und mit dem **Rucola** vermengen. Den **Rucolasalat** zum **Auflauf** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(1f56542a42e2413e44a2b2023033aa2e_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f68284289fe27ddc7c7b21cde471c330_img.jpg\)](#) [!\[\]\(422d5b9f9ba3e618ff84327faa03f0b1_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**