



Gemüsegratin mit Garnelen

und knuspriger Croûtonhaube



30-40min



2 Portionen

Was sieht exklusiv aus, macht aber nicht viel Arbeit und verbraucht noch weniger Geschirr? Richtig, unser raffiniertes Garnelen-Gemüse-Croûton-Gratin! Ein wenig Paprika, Tomaten und Zwiebeln geschnippelt, ein wenig das Brot vorbereitet, ein wenig die Garnelen angebraten, ein wenig den Spinat zugegeben, ein wenig mit Crème fraîche verfeinert – und schon ist alles fertig! Nur der Ofen muss noch ein klein wenig arbeiten ...

- 1 Baguettebrötchen ²
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Tomaten
- 1 Paprika
- 1 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut ¹
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 1 Becher Crème fraîche ³

- 2EL Senf ⁴
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- große, ofenfeste Pfanne
- Sieb

Kochtipp

Wer keine ofenfeſte Pfanne hat, kann nach dem Anbraten auch alles in eine Auflaufform geben.

Allergene

Krebstiere (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 714kcal, Fett 45.3g,
Kohlenhydrate 50.8g, Eiweiß 25.9g



1. Brötchen vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Das **Brötchen** längs vierteln und in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden.



4. Croûtons vorbereiten

Die **Zwiebeln** und die **Brötchenwürfel** mit 2EL Olivenöl und 2EL Senf vermengen und mit je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer würzen.



2. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



5. Garnelen braten

Die **Garnelen** in einem Sieb kalt abspülen, dann trocken tupfen und mit der **Paprika** in einer großen, ofenfesten Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten. Die **Tomaten**, den **Knoblauch** und den **Spinat** dazugeben und unter Rühren garen, bis der **Spinat** zusammenfällt. Mit je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer würzen.



3. Gemüse schneiden

Die **Tomaten** halbieren und in dünne Spalten schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden.



6. Gratin backen

Die **Crème fraîche** unter das **Gemüse** und die **Garnelen** rühren, alles mit der **Brötchen-Zwiebel-Mischung** bedecken und im Ofen 10-15Min. backen, bis die **Croûtonhaube** goldbraun und knusprig ist. Das fertige **Gemüsegratin** auf Tellern anrichten und servieren.