
Möhren-Zucchini-Stern

Kategorie: Aufläufe und Ofengerichte - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

- 600 g Kartoffeln
- 170 ml Milch
- Salz & Pfeffer
- Muskat
- 2 Knoblauchzehen
- Öl für die Pfanne
- 700 g kleine Möhren
- 200 ml Gemüsebrühe
- 350 g Zucchini
- 100 g geriebener Bergkäse
- frisch gemahlener
- bunter Pfeffer
- gehackte Petersilie
- zum Garnieren

(Angaben für 4 Personen)



Das Auge ist mit! Aus ganz schlichten Gemüse-Zutaten ist durch raffinierte Anordnung ein dekoratives Gemüsegericht gezaubert.

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, würfeln, kochen, und mit der erhitzten Milch zerstampfen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Kartoffelmus in eine gefettete Quicheform streichen. Die Möhren schälen, den Knoblauch durch eine Presse in eine Pfanne mit heißem Öl drücken und darin andünsten. Die Möhren hinzufügen, nach kurzem Dünsten mit der Brühe ablöschen und etwa 10 Minuten zugedeckt garen.

Inzwischen die Zucchini putzen waschen, der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden. Die Möhren aus der Brühe nehmen und stattdessen die Zucchini etwa 2 Minuten kochen und anschließend ebenfalls abtropfen lassen.

Den Kartoffelboden mit der Hälfte des Käses bestreuen. Die Möhren sternförmig darauflegen, die Zucchini in die Zwischenräume legen. Den restlichen Käse darüberstreuen und im vorgeheizten Backofen bei 225°C 15 bis 20 Minuten überbacken. Mit buntem Pfeffer bestreuen und mit Petersilie garnieren.