

# Gemüsegratin



## Zutaten für 2-3 Personen:

2-3 Kartoffeln vom Vortag  
1/4 gedämpfter Blumenkohl vom Vortag  
1/4 gedämpfter Broccoli vom Vortag  
1/2 gedämpfter Zucchini vom Vortag  
1-2 gedämpfte Karotten vom Vortag  
Champignons (optional)  
100-150 g Reibekäse  
30-40 ml Sahne  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Muskat

1. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, Blumenkohl und Broccoli in Röschen schneiden. Zucchini in dickere Scheiben teilen, ebenso die Karotten.
2. Champignons putzen und in dickere Scheiben schneiden (optional).
3. Gemüse in eine backofeneignete Form einschichten, salzen, pfeffern und mit Muskat würzen. Dann großzügig mit Reibekäse bestreuen und mit der Sahne begießen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 30-40 Minuten überbacken. Mit Alufolie abdecken, wenn das Ganze zu dunkel wird.

## Hinweise:

"Resteverwertung" von gedämpftem Gemüse vom Vortag. Die Mengen beim Gemüse sind nur Anhaltswerte, man kann da stark variieren - je nachdem was gerade noch da ist. Optional kann man auch noch etwas gekochten Schinken und ein paar Tomatenscheiben zugeben.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Beilagen, kleine Gerichte, Gratin, Gemüse, vegetarisch, international

Rezept: Kerstin, Foto: Walter  
Stand 17.01.2023