

Gemüseteller mit Schinkenscheibe und Gorgonzolasauce



Zutaten für drei Personen:

3 größere Kartoffeln
3 größere Karotten
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
150 g braune Champignons
1/2 Broccoli
1 mittlerer Zucchini
1/2 kleinere Aubergine
3 Scheiben Kochschinken (optional)
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Gorgonzolasauce:

150 ml Gemüsebrühe
100 g Gorgonzola pikante
3 EL Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Kartoffeln waschen. Karotten schälen, Enden abschneiden und quer halbieren. In einem Dampftopf ca. 30 min dämpfen.

2. Paprika putzen, in grobe Abschnitte teilen und zugeben. Weitere 10 min dämpfen.

3. Garprobe bei den Kartoffeln machen, für 10 weitere Minuten Zucchiniabschnitte und Broccoli-röschen zugeben.

4. Inzwischen Aubergine in dickere Scheiben schneiden, salzen, 10-15 Minuten schwitzen lassen, mit Küchentüchern trocknen. In Olivenöl bei

mittlerer Hitze glasig braten.

5. Pilze putzen, in dickere Scheiben schneiden, braten.

6. Eventuell zusätzlich dünner geschnittene Zucchinis Scheiben braten, mit Salz, Paprika rosenscharf und Pfeffer würzen.

Gorgonzolasauce:

Gorgonzola in heißer Gemüsebrühe auflösen. Sahne zugeben, etwas einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Hauptspeisen, Gemüse, Schinken, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023