

REZEPTWETTBEWERB 2019

Rezept: Inge Emmert aus St. Georgen



> Plätze 1–6 erschienen in: **köstlich vegetarisch**, Ausgabe 5/2019, Herbstliche Gemüseküche

8.
PLATZ



Foto: Rogge & Jankovic Fotografen, Köln

Herbstliches Schlemmergratin mit Roter Bete, Äpfeln und Pfifferlingen

servieren Sie dazu Baguette

Für 4 Portionen



500 g Rote Bete (alternativ: vakuumierte vorgegarte Rote Bete) ♦ Salz ♦ 200 g rote Zwiebeln ♦ 500 g rotschalige Äpfel ♦ 1–2 EL Zitronensaft ♦ 250 g Pfifferlinge (alternativ: braune Champignons) ♦ 50 g Walnusshälfte ♦ ¼ Bund Thymian (ca. 5 g) ♦ 2 EL Bratöl ♦ 200 g Sahne ♦ 1 leicht gehäufter TL Speisestärke ♦ 100 ml Gemüsebrühe ♦ schwarzer Pfeffer ♦ 200 g Ziegenkäserolle ♦ **Außerdem:** 1 Auflaufform à ca. Ø 28 cm (alternativ: 1 rechteckige Form à ca. 20 x 30 cm) ♦ **Auf Wunsch:** Thymian für die Garnitur

1. Rote Bete mit Schale in ausreichend Salzwasser ca. 45 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Knollen in Sieb abgießen, etwas abkühlen lassen, schälen, halbieren und Hälften quer in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Inzwischen Zwiebeln schälen und fein würfeln. Äpfel halbieren, schälen, Kerngehäuse entfernen, Hälften ebenfalls in 2 mm dicke Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

2. Pilze putzen, mit feuchtem Tuch säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. Walnüsse fein hacken. Thymian kalt abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Backofen auf 170 °C vorheizen. Öl in großer beschichteter Pfanne erhitzen und Pilze und Zwiebeln darin ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Walnüsse zufügen und kurz mit anbraten. Sahne mit Stärke verrühren und zusammen mit Brühe angießen. Kurz einkochen lassen, bis die Soße eine sämige Konsistenz hat. Pfanne vom Herd nehmen, Thymian zufügen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ziegenkäse in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

3. Die Hälfte der Pilzsoße in die Form geben und abwechselnd Apfel- und Rote-Bete-Scheiben dachziegelförmig einschichten. Restliche Hälfte der Pilzsoße gleichmäßig darauf verteilen. Ziegenkäse darauf legen und Gratin ca. 30 Minuten backen. Auf Wunsch mit Thymian garniert servieren.

Dauer: ca. 1 Stunde 30 Minuten (inkl. 30 Minuten Backzeit)

Pro Portion: ca. 438 kcal, 1830 kJ, 17 g EW, 33 g KH, 27 g F, 3 BE

LUST AUF MEHR?

> Die aktuelle Ausgabe, ältere Hefte und tolle Abo-Angebote finden Sie in unserem Online-Shop unter:

www.koestlich-vegetarisch.de

JETZT NEU:

bis 17.10.2019 im Handel

