

Möhren - Zucchini

Gratin

4 Portionen: 750g Möhren - 500g Zucchini -
1/8 l Gemüsebrühe - 100g Bauchspeck - 1 Knob-
lauchzehe - 300 ml Sahne - 100g Emmentaler -
Salz - Pfeffer - Muskat - 10g frischer Meerrettich
Zitronensaft - frischer Thymian u. Majoran
Möhren u. Zucchini putzen, schräg in ca 1/2 cm
dicke Scheiben schneiden. Möhren in Brühe bissfest
garen.

Backofen auf 175 Grad vorheizen.

1/3 der kross gebratenen Speckstreifen in eine
gefettete, mit Knoblauch eingeriebene Auflaufform
geben. Sahne aufkochen lassen, den geriebenen
Käse darin schmelzen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat,
geriebenem Meerrettich u. Zitronensaft abschmecken.
Zucchini mit 2/3 der gehackten Kräuter in der Form
salzen u. pfeffern. Möhren u. Sauce darüber geben.
Etwa 20 Min. backen. Mit übrigem Speck u. Kräutern
garnieren.

Man kann den Speck auch weglassen.

Pur genießen oder ein kleines Steak dazu servieren.



Klingenberg, Unterlandstr. 44 B Tel. 09372/3702, Fax 12195
Milttenberg, Hauptstr. 58 - Milttenberg Wochenmarkt: Sa