

GEMÜSEGRATIN MIT UNSERER SAUCE HOLLANDAISE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 500 g Blumenkohl
- 500 g Brokkoli
- 4 Möhren
- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Petersilie, gehackt
- 1 Pck. Sauce Hollandaise (340 g)
- 200 g Schlagsahne
- 150 g geriebener Käse



ZUBEREITUNG:

- 1** In einem großen Topf Salzwasser zugedeckt aufkochen. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Auflaufform mit 1 EL Olivenöl einfetten.
- 2** Blumenkohl und Brokkoli waschen, Strunke entfernen und in Röschen teilen. Möhren schälen und in Scheiben hobeln. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kohlröschen im siedenden Salzwasser 5–7 Min. bissfest garen. Möhren und Zwiebeln mit Olivenöl in einer Pfanne ca. 5 Min. anschwitzen.
- 3** Die Kohlröschen abgießen und in eine Auflaufform geben. Möhren dazu geben, alles kräftig würzen und mit Petersilie bestreuen.
- 4** Sauce Hollandaise in einem Topf erwärmen und Sahne unterrühren. Die Sauce danach über das Gemüse geben, Auflauf mit Käse bestreuen und 15–20 Min. im Ofen überbacken.



www.bempflinger.com

Bempflinger Lebensmittel GmbH | Stuttgarter Str. 3 | 72655 Altdorf

GOOD
FOOD

BEMPFLINGER