



## Vegetarisch Rüebli-Brot-Gratin

**Vor- und zubereiten:** ca. 20 Min.

**Backen:** 40 Min.

**Nährwert Portion (1/4):** 564 kcal  
29 g F / 50 g KH / 16 g E

### Für 4 Personen

Für eine ofenfeste Form  
von ca. 2 Litern, gefettet

- 1 kg Rüebli
- 1 Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 280 g Halbweissbrot
- 2 Eier
- 1 TL Paprika scharf
- 50 g geriebener Gruyère
- 2 dl Gemüsebouillon
- 2 dl Vollrahm
- 1 TL Maizena
- 0,5 TL Salz, wenig Pfeffer

### Und so wirts gemacht:

- 1 Gratin:** Ofen auf 200 Grad vorheizen. Rüebli und Zwiebel ca. 3 mm dick in die Form hobeln. Öl daruntermischen.
- 2** Bouillon und Rahm mit dem Maizena anrühren, würzen, darübergiessen.
- 3 Backen:** Ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen.
- 4** Brot in ca. 4 cm lange Stängel schneiden. Eier mit Paprika verklopfen, Brot darin wenden, auf dem Gratin verteilen. Gruyère darüberstreuen.
- 5 Fertig backen:** Ca. 20 Min.

**Tipp:** Du kannst auch bunte Rüebli verwenden, dann sieht der Gratin noch hübscher aus. Von 3 Zweiglein glattblättriger Petersilie Blätter abzupfen, darüberstreuen.

## Einkaufshilfe Diese Zutaten finden Sie in den Coop Pronto Shops:

