

Überbackene Maccheroni mit Avocado-Zucchini-Pesto



Von Pasta und Pesto nicht mehr viel zu sehen ...

Sie haben ab und zu sicherlich auch einmal Guacamole vorrätig. Sie kennen das, das ist ein Avocado-Dip aus der mexikanischen Küche. Der zum allergrößten Teil aus Avocados besteht. Und nur noch einige kräftige Gewürze enthält. Geeignet zum Dippen für Brot, Fleisch oder andere Dinge.

Sie können diese Guacamole aber auch anders verwenden, wenn Sie auf Dippen keine Lust haben. Geben Sie sie einfach mit anderem Gemüse in den Kochtopf und zaubern Sie ein leckeres Pesto für Nudeln daraus.

In diesem Fall kommen noch eine reife Avocado dazu, dann Zucchini und Lauchzwiebel. Die Zucchini wird in kleine Würfel geschnitten. Und das Pesto ausdrücklich nicht mit dem Stampfgerät oder dem Pürierstab fein gestampft oder püriert.

Denn es soll mit den Zucchiniwürfeln noch ein wenig Biss und Crunch haben.

Für eine leichte Schärfe sorgt eine grüne Peperoni. Und für etwas mehr Flüssigkeit kommt noch Kokosmilch in das Pesto, das damit dann auch ein wenig mild ausfällt.

Von den Nudeln und dem Pesto ist dann aber vor dem Servieren nicht mehr viel zu sehen. Denn beides kommt in zwei große Schalen und darin werden Nudeln und Pesto noch mit Käse im Backofen unter der Grillschlange gratiniert. Kross und knusprig,

Für 2 Personen:

- 375 g Maccheroni
- 200 g Emmentaler (gewürfelt)
- 100 g Guacamole (Packung)
- 1 (überreife) Avocado
- 1 kleine Zucchini
- 1 Lauchzwiebel
- 1 grüne Peperoni
- 100 ml Kokosmilch
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 9 Min.



Würzig überbacken

Zucchini putzen und in kleine Würfel schneiden. In eine Schale geben.

Lauchzwiebel und Peperoni putzen und ebenfalls kleinschneiden. In eine Schale geben.

Avocado schälen, entkernen und Fruchtfleisch in eine Schale geben.

Nudeln 9 Minuten in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen.

Öl in einem Topf erhitzen. Avocadofleisch darin abraten. Mit dem Löffel zu einem Mus zerdrücken. Restliches Gemüse dazugeben und mit erhitzen. Guacamole dazugeben. Kokosmilch hinzugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, vermischen und abschmecken. Kurz köcheln lassen.

Nudeln zum Pesto geben. Alles gut vermengen.

Grillschlange im Backofen auf 200 °C erhitzen.

Nudeln mit Pesto auf zwei große Schalen verteilen.

Jeweils die Hälfte der Käsewürfel auf die Pasta geben.

Für 10 Minuten unter die Grillschlange geben.

Schalen vorsichtig mit den Backofen-Handschuhen herausnehmen.
Servieren. Guten Appetit!

Champignon-Kartoffel-Gratin



Mit viel Käse überbacken ...

Ein kleines Abendessen. Du kannst es schnell innerhalb einer halben Stunde zubereiten. Aufgrund des verwendeten frischen Thymians bekommt das Gratin einen mediterranen Touch. Du kannst auch noch Hackfleisch anbraten und hinzufügen, wenn Du welches vorrätig hast, es passt auch noch in das Gratin. Und den Hinweis unbedingt befolgen: Bleib beim Gratinieren unter

dem Backofengrill wirklich jede Minute dabei. Jede Minute zuviel der Hitze, und der Käse ist schwarz verbrannt.

Zutaten für 1 Person:

- 5–6 große Champignons
- 2 gekochte Kartoffeln
- 3 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- viele Zweige frischer Thymian
- 2 TL eingelegte Pfefferkörner
- 100–150 g geriebener Emmentaler
- Salz
- Pfeffer
- süßes Paprikapulver
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.

Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Champignons in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln pellen, längs halbieren und dann quer in Scheiben schneiden. Speckscheiben quer in Streifen schneiden. Thymian kleinwiegen.

In einer Pfanne Öl erhitzen, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Champignons hineingeben und etwas andünsten. Dann Kartoffeln hinzugeben. Schließlich noch den Speck. Alles ein paar Minuten anbraten. Thymian und Pfefferkörner hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Aus der Pfanne heben und in eine kleine Auflaufform geben. Den Käse darüber verteilen. Backofengrill auf 240 Grad Celsius erhitzen und das Gratin auf oberer Ebene hineinschieben. Da der Grill schon ab 100/120 Grad anfängt zu glühen, schmilzt auch der Käse. Während der Backofengrill hochheizt, das Gratin etwa 4–5 Minuten gratinieren. Dabei darauf achten, dass der Käse nicht zu dunkel wird und das Gratin im richtigen Moment herausnehmen

und in der Auflaufform servieren.

Gemüse-Speck-Gratin



Gratin

Geplant war zunächst ein rein vegetarisches Gratin mit Brokkoli, Lauch und Zucchini, in einer Béchamelsauce und mit Parmesan überbacken. Dann entschied ich mich aber dazu, doch etwas Speck hinzuzugeben, um mehr Würze in das Gratin zu bekommen. Wer das Gratin jedoch rein vegetarisch mag, lässt ihn eben einfach weg. Es bietet sich auch an, noch einige Kartoffelscheiben dazuzugeben. Das Gratin ist bis auf die knusprige Parmesankruste recht flüssig, weil auf Eier zum Binden für eine kompakte Masse verzichtet wurde. Die Gemüse-Speck-Mischung gart nur in der Béchamelsauce.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Brokkoli, ca. 200 g
- 1/3 Stange Lauch
- 1/2 Zucchini
- 1/2 Zwiebel
- 100 g Speck

Für die Béchamelsauce:

- Butter
- 1 gehäufte EL Mehl
- 400 ml Milch
- trockener Weißwein
- 2–3 Lorbeerblätter
- 6 Wacholderbeeren

- 100 g Parmesan
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 25 Min.

Zwiebel schälen, Lauch putzen. Zwiebel kleinschneiden, Lauch in Ringe schneiden, Brokkoli in kleine Röschen zerschneiden und Zucchini längs halbieren und in halbe Scheiben schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden. Alles in eine große Schüssel geben, kräftig mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und mit der Hand kräftig vermengen. In eine mittelgroße Auflaufform geben und verteilen.

Eine große Portion Butter in einem Topf erhitzen, Mehl darin andünsten und mit der Milch ablöschen. Dabei gut mit einem Kochlöffel rühren, damit nichts anbrennt, und die Röststoffe vom Topfboden ablösen. Einen Schuss Weißwein hinzugeben, ebenso Lorbeerblätter und Wacholderbeeren. Mäßig mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen, denn die Gemüse-Speck-Mischung ist ja schon gewürzt. Ein paar Minuten unter Rühren köcheln lassen. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren herausnehmen. Parmesan auf einer Küchenreibe grob hobeln.



Gratin direkt aus dem Backofen

Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze erhitzen. Béchamelsauce über die Gemüse-Speck-Mischung geben, so dass alles gut in der Sauce liegt. Parmesan darüber streuen. Auf mittlerer Ebene für 25 Minuten in den Backofen geben. Wenn die Parmesankruste nach 15–20 Minuten schon schön braun gratiniert ist, für die restliche Garzeit auf 180 °C Umluft herschalten. Herausnehmen und auf zwei Tellern servieren.

Kartoffelgratin



Das Kartoffelgratin

Das Echte! Das Wahre! Das Einzige! Das echte Kartoffelgratin. Der Klassiker. Das Gratin dauphinois. Nur mit Kartoffeln, Sahne, Käse und Gewürzen zubereitet. Und – okay, ich gebe es zu, weil ein Essen ohne Knoblauch für mich kein Essen ist, mit einer zerkleinerten Knoblauchzehe zum Würzen.

Am besten verwendet man vorwiegend festkochende Kartoffeln, weil diese die Garzeit im Backofen reduzieren. Man kann auch festkochende Kartoffeln verwenden, nur erhöhen diese eben die Garzeit und bringen die Gefahr mit, dass der Käse doch zu sehr gebräunt wird.

Das Kartoffelgratin muss vermutlich ein preußisches Gericht sein, denn die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden nicht einfach so in die Auflaufform gegeben. Sie werden jeweils schön in einer Reihe hintereinander und in Reihen nebeneinander gestapelt. Wenn eine Schicht Kartoffeln nicht ausreicht, stapelt man eine weitere Schicht darüber, bis die Kartoffeln aufgebraucht oder die ganze Auflaufform gefüllt ist.

Man sollte die Kartoffeln aber in der Auflaufform nicht zu hoch stapeln, denn die Auflaufform wird zu etwa 3/4 mit Sahne gefüllt, damit die Kartoffelscheiben darin backen können. Ist die Auflaufform zu hoch beladen, riskiert man, dass Sahne und geschmolzener Käse beim Backen im Backofen überlaufen. Ich habe mir bei diesem Gericht heute den kompletten Boden des Backofens ruiniert, weil alles zu stark beladen war.

Das Gericht lässt sich auf zweierlei Art zubereiten. Entweder man würzt jede Schicht der geschnittenen Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Muskat. Oder man würzt die Sahne kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat und gibt diese dann gewürzt am Schluss über die Kartoffelscheiben.

Zutaten für 1 Person:

- 300–400 g Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Gruyère
- 300 ml Sahne

- Muskat
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 40 Min.

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden oder durch die Knoblauchpresse pressen. Den Gruyère auf einer Küchenreibe grob raspeln.

Die Auflaufform mit weicher Butter einfetten. Die Kartoffelscheiben nacheinander und in Reihen nebeneinander in die Auflaufform legen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Auf jeder Schicht Kartoffeln etwas geriebenen Käse verteilen, aber so, dass $\frac{3}{4}$ des gesamten Käses für die oberste Schicht zum Überbacken übrig bleibt. Die kleingeschnittene Knoblauchzehe

über die Kartoffelscheiben verstreuen. Mit Sahne auffüllen – nicht so viel, dass die Sahne beim Garen und Aufschäumen im Backofen überläuft, aber dennoch genug, dass die Kartoffelscheiben darin backen können. Das Ganze noch mit einigen Butterflocken bestreuen.

Den Backofen auf 180° C erhitzen, die Auflaufform auf mittlerer Schiene hineinschieben und das Kartoffelgratin etwa 40 Minuten darin backen. Bei festkochenden Kartoffeln wird man vermutlich 50 Minuten benötigen. In den letzten 5–10 Minuten des Backens das Gratin beobachten, damit der Käse nicht verbrennt.

Auf einem großen Teller oder direkt in der Auflaufform anrichten und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffel-Gemüse-Gratin



Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Aubergine, Zucchini, Tomate

und Schinkenspeck, mit Gouda überbacken

Dies ist kein echtes Kartoffelgratin und somit der Klassiker des Gratin dauphinois, das nur mit Kartoffeln, Sahne und Gewürzen zubereitet wird. Es ist meine Variation mit zusätzlichem Gemüse und anstelle Sahne Gemüsefond. Für dieses Gratin kann man als Resteverwertung vom gestrigen Hähnchenbrustfilet-Gericht – falls noch etwas übrig geblieben ist – Aubergine-, Zucchini- und Tomatenscheiben – auch überbacken – verwenden. Aber auch mit frischen Zutaten lässt sich das Gericht natürlich gut umsetzen. Wenn man den Schinkenspeck weglässt, hat man sogar ein vegetarisches Gericht.

Zutaten für 1 Person:

- 4 mittelgroße, festkochende Kartoffeln
- $\frac{1}{4}$ Aubergine
- $\frac{1}{4}$ Zucchini
- 1 Tomate
- etwas Schinkenspeck in Streifen

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe

- 200 ml Gemüsefond

- 4 Scheiben Gouda

- $\frac{1}{4}$ Zitrone (Saft)
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 35 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. In Butter anbraten. Mit der Butter in eine Auflaufform geben und am Boden verteilen.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen.

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Da ich fast immer Biokartoffeln verwende, schneide ich die Kartoffeln immer ungeschält, also mit Schale, in Scheiben. Aubergine, Zucchini und Tomate ebenfalls in Scheiben schneiden. Zuerst die Kartoffelscheiben in der Auflaufform verteilen, dann die Aubergine-, Zucchini- und Tomatenscheiben darüber verteilen. Die Schinkenspeckstreifen darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei Scheiben Gouda darüber legen. Am Rand der Auflaufform den heißen Gemüsefond langsam einfüllen, so dass er etwa zu $\frac{2}{3}$ die Auflaufform füllt.

Den Backofen auf 180° C erhitzen und die Auflaufform mit dem Kartoffelgratin auf mittlerer Schiene hineinschieben und 30 Minuten garen. Dann zwei weitere Goudascheiben auf das Gratin legen, den Backofen auf Grill mit 240° C umschalten, die Auflaufform eine Schiene höher einschieben und dann 2–3 Minuten grillen, bis der Käse anfängt, zu bräunen. Beim Grillen unbedingt jede Minute dabei bleiben, denn jede Minute zuviel lässt den Käse schwarz anbrennen.

Mit etwas Zitronensaft beträufeln. In der Auflaufform servieren oder das Kartoffelgratin herausheben und auf einem großen Teller anrichten.