

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

KAROTTEN GRATINIERT MIT KERBEL-MANDELÖL

Zutaten:

750 g	schlanke BundKarotten
8 Stk.	mitteldicke Frühlingszwiebeln
100 g	Butter
1 Tl	Zucker
etwas	Salz
30 g	gehackte Mandeln
250 g	Yufka-Teigblätter (oder Strudelteig)
4 Stk.	Eier
150 ml	Milch
100 ml	Vollrahm
etwas	Pfeffer
10 g	Kerbel
4 El	geröstetes Mandelöl

ZUBEREITUNG:

Karotten putzen und dünn schälen. Frühlingszwiebeln putzen und auf die Länge dKarotten kürzen. 20 g Butter in einem breiten Topf zerlassen und die Karotten darin bei mittlerer Hitze 3 Minuten rundherum andünsten. Mit Zucker bestreuen und den Zucker schmelzen lassen. Die Frühlingszwiebeln zugeben, salzen. 5 El Wasser zugeben und die Karotten 15-20 Minuten bei milder Hitze zugedeckt dünsten, bis sie bissfest sind.

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Die restliche Butter zerlassen. Eine ofenfeste Form (Länge: 32 cm) dünn damit ausfetten und in 2 Schichten mit den Teigblättern auslegen. Dabei die Teigblätter jeweils auf einer Seite dünn mit Butter bestreichen. Die Hälfte der Mandeln in der Form verteilen. Karotten und Frühlingszwiebeln aus dem Topf heben und in die Form geben.

Eier, Milch und Sahne verquirlen, salzen und pfeffern. Die Mischung sorgfältig über die Karotten geben und mit den restlichen Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas Umluft nicht empfehlenswert) auf dem Rost auf der 2. Schiene von unten 25-30 Minuten goldbraun backen.

Kerbelblätter abzupfen, mittelfein hacken und mit dem gerösteten Mandelöl mischen. Kerbel-Mandelöl auf dem Auflauf verteilen.

Tipp: Statt Yufka-Teig können Sie auch Filo- oder Strudel-Teig verwenden.