



hr1-DOLCE VITA

Ingo Bockler Gemüseauflauf

ZUTATEN

500 g weißer Spargel
400 g Karotten
300 g Kartoffeln
200 g Erbsenschoten (Sugar Snaps)
Salz
2 Schalotten, fein gewürfelt
30 g Butter
30 g Mehl
300 ml Milch
250 ml Gemüsefond
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Zucker
Muskatnuss
1/2 Bund Kerbel
150 g Povolone-Käse, geraspelt
120 g Burrata

ZUBEREITUNG

Den Spargel schälen und schräg in 1 cm dicke Stücke schneiden. Die Karotten schälen und schräg in 1/2 cm dicke Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die kleinen Sugar Snaps schräg halbieren.

Nacheinander erst den Spargel für 2 Minuten, Möhren 5 Minuten, Kartoffeln 5 Minuten und zuletzt die Zuckerschoten für 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Das Gemüse in gesalzenem Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. (das Gemüse soll noch leichten Biss haben).



hr1-DOLCE VITA

Die Schalottenwürfel in aufschäumender Butter glasig dünsten. Das Mehl zufügen und kurz anschwitzen. Mit Milch und Gemüsefond auffüllen und 10 Minuten bei kleiner Hitze unter Rühren kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Den Kerbel abzupfen und grob schneiden. Das Gemüse in der Sauce kurz aufwärmen, den Kerbel unterheben und in eine Auflaufform füllen. Mit Povolone und gezupftem Burrata bestreuen. Den Auflauf unter dem vorgeheizten Backofengrill 10 Minuten gratinieren.