



Cremiger Wurzelgemüsegratin mit CAMBOZOLA

Zutaten für 4 Personen:

Wurzelgemüsegratin

6 Kartoffeln
1/4 Sellerie
3 Pastinaken
Salz und Pfeffer
Ca. 400 – 500 ml Sahne
200 g CAMBOZOLA, Raumtemperatur

Fleischbällchen

½ Zwiebel
75 g Semmelbrösel
150 ml Milch
Salz & Pfeffer
500 g Schweine- und Rinderhackfleisch
1 Ei

Spinatsalat

Ca. 100 g frischer Spinat
75 g Sonnenblumenkerne
Olivenöl
Weißer Balsamico-Essig
Meersalz & Pfeffer

Zubereitung:

Wurzelgemüsegratin

Kartoffeln, Sellerie und Pastinaken schälen und in dünne Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer vermengen. Das Wurzelgemüse in eine gefettete Pfanne (circa 30x20cm) geben. Sahne darüber gießen, bis das Wurzelgemüse bedeckt ist. CAMBOZOLA in größere Stücke schneiden und auf dem Gratin verteilen. Im Ofen bei 200°C circa 50-60 Minuten backen, bis das Wurzelgemüse weich ist und der Gratin eine schöne Farbe hat.



Cremiger Wurzelgemüsegratin mit CAMBOZOLA



Fleischbällchen

Die Zwiebel fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten. Anschließend abkühlen lassen. Paniermehl und Milch in einer Schüssel vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. 5 Minuten quellen lassen.

Die gebratenen Zwiebeln, das Hackfleisch und das Ei zu den Semmelbröseln geben und gut vermischen.

Die Fleischbällchen in die gewünschte Größe rollen und in einer Pfanne mit Butter anbraten, bis eine goldene Farbe erreicht wird.

Spinatsalat

Den Spinat waschen und in eine Schüssel geben. Mit Sonnenblumenkernen, Olivenöl und Balsamico-Essig anrichten. Den Salat vermischen und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Den warmen, cremigen Gratin mit CAMBOZOLA, die gebratenen Fleischbällchen sowie den frischen Spinatsalat servieren.

Zubereitungszeit ca. 75 Minuten.

Pro Portion: 4360 KJ, 1040 kcal., Eiweiß 49 g, Fett 66 g, Kohlenhydrate 57 g

