

Knoblauchgratin bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

12 Knoblauchzehen, 100 gr Creme fraîche, 100 gr süße Sahne, 0,5 Tasse Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, 250 gr gegarte breite Bandnudeln, 1 Esslöffel Öl, 1 mittelgroße Zucchini, 100 gr Champignons, 100 gr geriebenen Käse, 2 Esslöffel gehackte Walnusskerne.

Die Vorbereitungen:

Knoblauchzehen hacken, Zucchini längs in dünne Scheiben, Pilze blättrig schneiden.

Die Zubereitung:

Knoblauchzehen mit Creme fraîche, Sahne und Brühe ankochen und etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze fortkochen. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Die gegarten Nudeln mit Öl mischen. Zucchini und Pilze in kochendem Wasser 3 Minuten blanchieren, herausnehmen, abtropfen lassen. Nudeln, Gemüsescheiben und Knoblauchcreme in eine gefettete Auflaufform füllen, mit Käse bestreuen und bei 175° etwa 30 Minuten im Backofen überbacken. Gratin mit Walnüssen bestreut servieren.