

FRÜHLINGSGRATIN

Zutaten - Gemüse

- 600 g Frühkartoffeln, halbiert
- Salzwasser, siedend
- 500 g grüne Spargeln, unteres Drittel geschält, in ca. 4 cm langen Stücken
- 1 Kohlrabi, geschält, in Schnitzen
- 3 Bund zwiebeln mit dem Grün, in Ringen
- 1 TL [Salz](#)
- wenig [Pfeffer](#)

Zutaten - Béchamel-Sauce

- 3 EL Butter
- 3 EL Weissmehl
- 4 dl Milch
- ¼ TL [Muskat](#)
- ½ TL [Salz](#)
- wenig [Pfeffer](#)
- 120 g geriebener Gruyère
- 2 EL [Petersilie](#)
- 1 [Dill](#)

Zubereitung

Gemüse

Kartoffeln im Salzwasser 5 Min. kochen. Spargeln und Kohlrabi begeben, ca. 5 Min. mitkochen. Gemüse abtropfen, mit den Zwiebeln in die vorbereitete Form geben, würzen.

Béchamel-Sauce

Butter in einer Pfanne erwärmen. Mehl begeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen dünsten, das Mehl darf dabei keine Farbe annehmen. Pfanne von der Platte nehmen. Milch dazugiessen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, würzen, unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist. Die Hälfte vom Käse und der Kräuter darunterühren. Sauce über das Gemüse giessen, restlichen Käse darüberstreuen.

Backen

Ca. 35 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Restliche Kräuter darüberstreuen.

