



Teigwaren-Gratin

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	15 Min.
Garzeit	35 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair V2000 ab 2021

One-Pot-Teigwaren-Gratin: Alle Zutaten kommen direkt in die Form und der Ofen erledigt den Rest. Für Tage, an denen es unkompliziert und schnell gehen soll.

Zutaten

- 300 g Teigwaren (z. B. Hörnchen oder Muscheln)
- 250 g Champignons, in feinen Scheiben
- 100 g Rohschinken, in feinen Streifen
- 2 Zwiebeln, halbiert, in feinen Streifen
- 4 Zweige glattblättrige Petersilie, Blätter abgezupft, fein geschnitten
- 450 ml Gemüsesuppe
- 250 ml Obers fettreduziert
- etwas Pfeffer
- etwas gemahlene Muskatnuss
- 150 g Reibkäse (z. B. Parmesan)

Zubereitung

Garraum mit Heißluft feucht auf 180 °C vorheizen. Teigwaren und alle Zutaten bis und mit Zwiebeln in eine ofenfeste Form geben, mischen. Petersilie darüberstreuen. Gemüsesuppe und Halbrahm verrühren, mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. Guss über die Teigwaren gießen, Käse darüberstreuen. Gratinform auf einem Gitterrost in den vorgeheizten Garraum schieben, ca. 35 Minuten garen.

Garraum auf 180 °C mit Heissluft feucht (vor)heizen

Gargut einschieben





Heissluft feucht 180 °C während 35 Min.

Tipps

Es können alle Teigwaren-Arten mit kurzer Garzeit (max. 6–8 Minuten) verwendet werden.

Zubehör

Gratinform (ca. 2½ l), gefettet

Gitterrost

