



# Запеченные под сыром тыквенные дольки

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 Mins  
Время 28 Mins  
приготовления  
Порции 4  
прибор Comhair SE с 2015 года

## Овощной слой

1 ст. л. топленого масла  
150 г шампиньона  
1 головка репчатого лука  
100 г лука-порей  
150 г Савойская капуста  
100 мл овощного бульона  
Соль  
Перец

Нарезать шампиньоны на тонкие дольки. Лук очистить и измельчить. Лук-порей разрезать пополам, промыть и нарезать тонкими полосками. Савойскую капусту промыть, удалить крупные жилки и нарезать листья на тонкие полоски.

Нагреть топленое масло на сковороде. Добавить шампиньоны и обжарить.

Добавить лук, лук-порей и савойскую капусту, обжарить при помешивании.

Залить бульон и варить на слабом огне припл. 4 минуты. Приправить овощи солью и перцем, отставить в сторону.

## ТЫКВЫ

1½ кг тыквы, напр., мускус или серый орех  
1 зубчик чеснока  
1½ ст. л. оливкового масла  
Соль  
Перец

Тыкву почистить и нарезать припл. на 8 ломтиков толщиной 1,5 см (около 800 г очищенной тыквы).

**Разогреть рабочую камеру до 200 °C Top/bottom heat damp**

Выложить ломтики тыквы на противень, выстланный бумагой для выпечки.





Чеснок очистить, раздавить и смешать с оливковым маслом. Ломтики тыквы покрыть маслом с чесноком и приправить.

Поставить противень в предварительно нагретую камеру. Довести до готовности.

**Put the food in**

**Top/bottom heat damp 200 °C в течение 25 Mins**

Извлечь противень из камеры.

**Prepare**

**(Pre-)heat space to level 5 with Grill**

8 ст. л. сыра, грюйер, натертый

Отставленные в сторону овощи распределить на ломтиках тыквы и посыпать сыром.

Поставить противень на уровень 3 в разогретую камеру. Запечь.

**Put the food in**

**Grill level 5 for 3 Mins**

Ломтики тыквы сервировать сразу, например с ризотто.

## Советы

---

Обрезки тыквы можно использовать для приготовления супа или gratin.

## Аксессуары

---

Противень

## Дополнительная информация

---

Составлен 11.12.2019

