

Gratiniertes Gemüse

Zutaten:

1 Möhre
1 kleine Zucchini
1 kleiner Kohlrabi
1 rote Paprika
2 Stangen Staudensellerie
1 Schalotte
6 Stängel Petersilie
50 g entsteinte grüne Oliven
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
100 g geriebener Käse

Zubereitung:

Möhre, Zucchini und Kohlrabi schälen und würfeln. Paprika und Staudensellerie putzen und in Streifen schneiden. Gemüse tropfnass in einen Topf 24 cm geben. Schalotte schälen, fein würfeln und darüber verteilen.

Auf den Navigenio auf Stufe 6 bis zum Gemüsefenster aufheizen. Auf Stufe 2 reduzieren und ca. 15 Minuten garen. Petersilienblätter abzupfen, fein hacken und Oliven würfeln. Beides unter das Gemüse heben, mit Salz und Pfeffer würzen und Käse darüber verteilen.

Navigenio überkopf mit großer Stufe auflegen und Gemüse ca. 8 Minuten goldbraun gratinieren.

Guten Appetit!