Gratiniertes Gemüse mit Haselnüssen

Verdure gratinate con nocciola e parmigiano – Gemüsegratin mit Haselnüssen

Leicht | 2 Portionen | 30 min.

Wenn am Ende der Parmesan im Ofen zerläuft und eine Verbindung mit den Haselnüssen eingeht, schlagen die Genießerherzen höher. Und erst das saftige Gemüse unter dieser knusprigen Schicht – ein Gedicht. In diesem Rezept verwenden wir Champignons, Tomaten und Zwiebeln, doch du kannst nach Belieben weiteres Gemüse hinzufügen. Benissimo!

Zutaten

1 Gemüsezwiebel

1-2 Knoblauchzehen

1 kg große Champignons

½ Bund Petersilie

1 Dose ORO di Parma stückige Tomaten

Circa 25 g gehackte Haselnusskerne

ca. 50 g geriebener Parmesan*

Olivenöl „extra vergine“ zum Anbraten

1 Prise Zucker

1 TL Paprikapulver (edelsüß)

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Fett für die Auflaufform (z.B Butter)

---

*Bestimmte Käsesorten (z.B. Parmesan) werden aus tierischem Lab hergestellt und sind daher nicht für vegetarische Gerichte geeignet.

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Champignons

Würfle die Zwiebeln grob und hacke anschließend den Knoblauch und die Petersilie klein. Nun noch die Champignons putzen und halbieren. Bis hierhin war es ganz einfach. Und auch der Rest geht fast wie von selbst.

Schritt 2: Das Anbraten

Zutaten: Olivenöl, Zwiebel, Knoblauch, Champignons, stückige Tomaten, Petersilie, Zucker, Paprika, Salz, Pfeffer

Nimm eine große Pfanne – am besten eine robuste Eisenpfanne – und erwärme darin das Olivenöl bei mittlerer Hitze. Jetzt schwitzt du darin Zwiebeln und Knoblauch an. Dann kommen auch die Pilze hinzu und werden kräftig angebraten. Die herrlich duftende Pilz-Knoblauch-Zwiebelmischung löschst du einfach mit den stückigen Tomaten ab. Wenn das Zischen aufgehört hat, ist der Zeitpunkt perfekt, um die Petersilie unterzurühren. Das Ganze darf nun kurz aufkochen und eine Weile bei geringer Hitze vor sich hin köcheln. Dann schmeckst du mit Zucker, Paprika, Salz und Pfeffer ab.

Schritt 3: Das Gratinieren

Zutaten: Fett für die Form, warmes Gemüse, Parmesan, Haselnüsse

Nimm zwei kleine ofenfeste Formen (oder eine größere Form), fette sie leicht ein und fülle das warme Gemüse hinein. Vermische dann die gehackten Haselnusskerne mit geriebenen Parmesan und streue die Mischung über das Gemüse – und ab damit in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen.

Schritt 4: Das Finale

Nach 8–10 Minuten – oder wenn der Käse leicht bräunlich ist – kannst du dein gratiniertes Gemüse herausnehmen und genießen. Così gustoso!

Verwendete Produkte:

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte