

Gemüsebandnudeln mit Sauce Mornay Gratiniert

Kategorien: Teigware, Nudeln, Gemuese, Fleischlos

Zutaten für: 2 Portionen

2		Karotten
1		Zucchini
1/2		Rettich
125	ml	Milch
2		Eigelb
3	Essl.	Sahne
30	Gramm	Emmentaler, gerieben
1		Zwiebel, fein geschnitten
20	Gramm	Mehl
		Salz, Pfeffer, Muskat
		Butter zum Anbraten

Anleitung:

Den Backofen auf 220 Grad (Ober- Unterhitze) vorheizen. Gemuese waschen und putzen und mit den Sparschaeler lange schmale Streifen abziehen. Die unterschiedlichen Gemuesestreifen nacheinander blanchieren. Zuerst die Karottenstreifen ins kochende Salzwasser geben, nach 3 Minuten die Rettichstreifen und nach weiteren 2 Minuten die Zucchiniestreifen. Alles noch eine knappe Minute blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen.

In einem Topf mit Butter Zwiebelwuerfel glasig duensten. Mit Mehl bestaeuben. Milch und ca. 1/8 l Blanchiersud angiessen und alles ca. 5 Minuten koecheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat wuerzen.

Eigelb mit Sahne und etwas heisser Sauce verruehren, dann alles in die Sauce geben und aufkochen lassen. Den Kaese zugeben und unter Ruehren schmelzen lassen. Noch mal abschmecken. Die Gemuesestreifen in eine Auflaufform oder feuerfeste, moeglichst tiefe Teller geben, die Sauce darueber giessen und 15 Minuten im Backofen ueberbacken.