

Karotten - Gratin mit Curry, Rosinen und Mandeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhaft, pikant, fleischlos für jeden Tag, lecker

Zutaten

- 750 g frische Karotten in Scheiben
- 2 Frühlings Zwiebeln in dünnen Ringen
- 125 g Gemüsebrühe oder Mineralwasser
- 125 ml Milch
- 125 ml Sahne
- 2 El Butter
- 40 g Rosinen, gewaschen
- 30 g Mandeln grob gehackt
- 20 g Sonnenblumenkerne
- 2 El geriebener Käse
- 2 Tl Curry, Salz, etwas Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Frühlingszwiebeln mit Curry (nach eigenem Geschmack) in Butter anschwitzen und die Karotten dazu geben.

Schritt2

Mit Gemüsebrühe oder Mineralwasser, der Sahne und Milch aufgießen, salzen, pfeffern. Die Rosinen dazu geben, einmal kurz "aufstoßen" lassen.

Schritt3

In eine gebutterte Auflaufform geben, mit Reibkäse gleichmäßig bestreuen und für ca. 45 min. in den Backofen schieben. (180 ° C, mittlere Schiene)

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Mit den gehackten Mandeln und Sonnenblumenkernen bestreut zu Tisch geben, dazu schmeckt mit Kartoffelschnee.

Rezeptart: Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/karotten-gratin-mit-curry-rosinen-und-mandeln/>