

Feine Genussmomente mit Brunos

Orientalischer Wintergratin



Lassen Sie sich mit Dörrfrüchte, Granatapfel und Ras el Hanout in den Orient entführen. Bruno's Salatsauce Französisch vollendet das Geschmackserlebnis dieses wärmenden Gerichts.



30 Minuten



4 Portionen

Zutaten

1 dl	Bruno's Salatsauce Französisch
150 g	Pastinake
150 g	Rosenkohl
150 g	Birnen
30 g	Rollgerste
1 Stk.	Granatapfel
1 Stk.	Orange
100 g	Gemischte Dörrfrüchte (Mango, Ananas, Cranberry, Datteln)
2 Teelöffel	Gewürzmischung Ras el Hanout Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Pastinake schälen und in Scheiben schneiden. Rosenkohle waschen und halbieren. 2. Salzwasser aufkochen und Rollgerste begeben. Nach 10 min. Pastinakenscheiben begeben. Nach weiteren 10 min. die halbierten Rosenkohle begeben und für weitere 5 min. köcheln lassen. In ein Sieb abgiessen und in eine Schüssel geben. 3. Dörrfrüchte grob hacken und mit 1 dl Bruno's Salatsauce Französisch in eine Schüssel geben. 4. Ras el Hanout, Salz & Pfeffer begeben und gut vermischen. 5. In eine oder vier Gratinformen geben und im 180°C vorgeheizten Ofen für 25 min. gratinieren. 6. Gratinformen aus dem Ofen nehmen und mit filetierten Orangenschnitzen, getrockneten Datteln, Birnenscheiben, Granatapfelkernen & Ras el Hanout ausgarnieren.

Wir wünschen ä Guetä!



brunosbest.ch