

Kochen

Martin Gehrlein

Montag, den 31.01.2022

Makkaronigratin mit Möhren und getrockneten Tomaten

Für 4 Personen

Zutaten

Für das Gratin

- 4 Zwiebeln, rot, klein
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Möhren (alternativ: die Urkarotten)
- 2 getrocknete Tomaten
- 2 Stiele Thymian
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 250 ml Gemüsebrühe
- 20 ml Balsamessig
- 1 TL Tomatenmark
- 1 Dose Tomaten (ca. 450 g Inhalt)
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Zucker
- 500 g Makkaroni, kurz
- 150 g Bergkäse oder Gouda



Für den Salat

- 2 Kolben Chicorée
- 1 Biozitron, Saft und etwas abgeriebene Schale davon
- 1 TL Honig
- 2 TL Senf
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Zucker
- 6 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln bzw. durch ein Knoblauchpresse drücken.
2. Möhren schälen, abbrausen und durch ein Fleischwolf drehen oder sehr fein würfeln.
3. Thymianblättchen abziehen. Getrocknete Tomaten fein schneiden.
4. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Tomatenmark und getrocknete Tomaten zugeben und kurz anrösten.
5. Möhren zugeben und ca. 2 Minuten andünsten. Mit Brühe und Essig ablöschen. Dosentomaten untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Thymian und getrocknete Tomaten zufügen. Alles ca. 15 Minuten dünsten, dabei etwas einköcheln lassen.
6. In der Zwischenzeit die Nudeln in Salzwasser nach Packungsanleitung knapp garkochen. Abgießen und abtropfen lassen.
7. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Möhren mit den Nudeln mischen und in eine ofenfeste Form geben. Käse reiben und über dem Nudel-Möhren-Mix verteilen.
8. Gratin auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten goldbraun überbacken.
10. Inzwischen den Chicorée putzen, halbieren, abbrausen, den harten Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden.
11. Zitronensaft und -schale mit Honig, Senf, Salz, Pfeffer und Öl zu einem Dressing verrühren. Mit dem Chicorée mischen und bis zum Servieren ziehen lassen.
12. Gratin aus dem Ofen nehmen, mit dem Salat anrichten und servieren.