‚Dänische Art‘

… so haben wir in unserem Urlaub eine Zubereitungsart ‚getauft‘, die uns eine schmackhafte Mahlzeit bescherte und kaum Arbeit macht.

Die Zutaten bestehen **aus beliebigem Gemüse**, das man mag. Bei uns gehören dazu: **Süßkartoffeln, Möhren, Zucchini, Paprika, Tomaten, Broccoli, Blumenkohl, Fenchel, Gemüsezwiebeln Auberginen, Rosenkohl,…**

Wer mag, kann auch Fleisch dazu nehmen.

Das Gemüse wird in Würfeln geschnitten oder bei Blumenkohl und Broccoli kleine Röschen. Rosenkohl lassen wir ganz.

Zum Garen verwende ich eine **Auflaufform aus Glas mit Glasdeckel.**

Das Gemüse, was besonders fest ist oder intensiver gegart werden muss, kommt nach ganz unten (Süßkartoffeln, Möhren, Fenchel,…). Das andere Gemüse in Schichten darüber.

Dann etwas **Kräuterbutter in Flöckchen drauf verteilen und zum Schluss 1/2 bis 1 Ltr. Gemüsebrühe** darüber gießen. Je mehr Wasser das Gemüse hat, um so weniger Brühe braucht man.

Glasdeckel drauf und ab in den noch **nicht vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene.**

Bei **ca. 160 Grad Umluft ca. 45 Minuten** garen lassen, evtl. etwas länger.

Auf Tellern anrichten und ggfs. **mit geriebenem Käse bestreuen.**

Ein bekömmliches und gesundes Essen. Guten Appetit!

Alle Fotos: © Gerd Andreas Wittka, 2021