



Kochen

Eberhard Braun

Montag, 19.05.2025

Bergkäse-Grießschnitten mit Ofengemüse und Kräuterpesto

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Grießschnitten

100 g Weizengrieß oder Maisgrieß
400 ml Gemüsebrühe
25 g Kräuterbutter oder Butter
1 Eier (Größe M)
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 EL Rosmarin, gehackt
3 EL Rapsöl
50 g Bergkäse, kräftig, gerieben

Für das Ofengemüse

1 Zwiebel, rot
1 Knoblauchzehe
250 g Zucchini,
250 g Paprika, rot
250 g Paprika, gelb
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 TL Zucker
2 EL Balsamessig, hell
2 EL Rapsöl
8 Blätter Minze

Für das Kräuterpesto

1 Knoblauchzehe
0,5 Bund Petersilie
0,5 Bund Basilikum
1 Essiggurke
20 g Kürbiskerne, nach Belieben
80 g Rapsöl

Zubereitung

1. **Für die Grießschnitten** den Grieß in einem Topf, ohne Öl, bei mittlerer Hitze, etwa 3 Minuten anrösten.
2. Gemüsebrühe zugeben und alles etwa 15-20 Minuten rührend köcheln lassen, bis eine homogene Masse entsteht.
3. Den Topf vom Herd nehmen. Grieß in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Dann das Ei unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen.
4. Grießmasse auf ein mit Backpapier belegtem Blech ca. 1 cm hoch ausstreichen und komplett auskühlen lassen.
5. Inzwischen **für das Ofengemüse** Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel halbieren und in Spalten schneiden. Knoblauch fein hacken. Zucchini und Paprika putzen, Paprika halbieren und entkernen. Zucchini in Scheiben Zucchini in Scheiben oder Würfel, Paprika in 3 cm große Stücke schneiden.
6. Alles in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Essig und Öl mischen.
7. Das Gemüse auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen. Im Backofen, bei 220 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 200 Grad), ca.15 Minuten backen. Zwischendurch wenden.

8. **Für das Kräuterpesto** Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie und Basilikum fein schneiden. Essiggurke fein würfeln. Kürbiskerne hacken. Alles mit Öl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Abdecken und bis zum Servieren ziehen lassen.
9. Die abgekühlten Grießschnitten in Stücke schneiden. Öl portionsweise erhitzen. Die Grießschnitten darin von beiden Seiten ca. 1-2 Minuten goldbraun braten. Mit Käse bestreuen, Abdecken und etwa 2 Minuten schmelzen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
10. Minzeblätter fein schneiden. Gemüse aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und mit Minze bestreuen.
11. Grießschnitten mit Gemüse und Kräuterpesto anrichten und servieren.