



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 0,5 l Milch
- 110 g Weizengrieß
- 50 g Bergkäse
- 1 Stk. Ei
- 40 g Butter
- 20 g fein gehackte Zwiebeln
- 1 Stk. Paradeiser
- 50 g Knollensellerie
- 50 g Zucchini
- 1 Msp. Salz
- 1 Msp. Pfeffer, gemahlen
- 1 Msp. Muskat, gerieben
- 20 g Parmesan
- 8 Blätter Salbei
- 1 Pkg. Kresse

**Mein persönlicher Tipp**

Diese Form von Auflauf kann auch im Ganzen zubereitet werden und kann ebenso in einem Backrohr gebacken werden.



**Eva Maria Lipp**

Ernährungsberaterin und  
Kochschulleiterin in Leoben



**Quellen:**

## Bergkäse-Grießtörtchen auf buntem Gartengemüse

aus dem Dampfgarer



Foto: AV/Cadmos/Miguel Dieterich - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

**Törtchen für 4 Portionen**

- o Zutaten: ½ l Milch, 20 g Butter (1EL), 110 g Weizengrieß, mittelfein; 50 g Bergkäse, in Würfel geschnitten; 2 TL Parmesan, gerieben; 1 Ei; 1 Msp. Salz; 20 g Weiche Butter
- o Für das Bergkäsetörtchen die Milch zusammen mit der Butter, dem Salz, etwas Muskatnuss mit dem Weizengrieß in einem ungelochten Dampfeinsatz auf der Universalgarstufe (100 °C) zum Kochen bringen und 5 Minuten garen lassen.
- o Danach einmal gut durchrühren und noch einige Minuten nachziehen lassen.
- o Ei trennen. Das Eigelb mit dem Bergkäse in die Grießmasse einrühren und abkühlen lassen.
- o Das Eiweiß mit etwas Salz zu Schnee schlagen und unter die Käsegrießmasse heben.
- o Die Grießmasse mithilfe eines Dressiersacks dreiviertelhoch in Portionsförmchen einfüllen.
- o Förmchen in einen Dampfsiebeinsatz stellen und mit Dampf auf der Universalgarstufe



Eva Maria Lipp: *Menüs aus dem Dampfgarer*  
AVBUCH

(100 °C) 20 Minuten garen.

#### Gemüse für 4 Portionen

- Zutaten: 20 g Zwiebel, in Würfel geschnitten (1 EL); 2 EL Olivenöl; 1 Tomate, in Würfel geschnitten; 50 g Knollensellerie; 50 g Zucchini; 1 Msp. Salz; 1 Msp. Pfeffer aus der Mühle; 1 Msp. Muskatnuss
- Karotten, Sellerie und Zucchini in gleich große kleine Würfel schneiden und die letzten 4 Minuten mit den Bergkäsetörtchen mitgaren. Die Haut der Tomaten kreuzweise einschneiden und ebenso für 3 Minuten mitgaren. Danach die Haut abziehen und die Tomaten vierteln. Kerne herauslösen und Tomatenfleisch in Würfel schneiden.

#### Tomaten-Basilikum-Creme

- Zutaten: 2 Tomaten; 1 kleine Zwiebel; 10 g Butter; 70 ml Weißwein; 10 g Weizenmehl; 20 g frische oder 5 g getrocknete Basilikumblätter; Kräutersalz
- Zwiebel schälen und fein schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel beigefügen und goldgelb anrösten.
- Mehl dazugeben und umrühren.
- Mit Wein aufgießen und gut durchrühren, damit keine Mehlklumpen entstehen.
- Tomaten dazugeben und Soße gut würzen.
- Kurz vor dem Anrichten die Basilikumblätter dazugeben.
- Tomatensoße zu einer feinen Creme pürieren.
- Bergkäsetörtchen aus der Form lösen und auf der Tomaten-Basilikum-Creme mit dem bunten Gemüse anrichten.