



- » [Link zum Originalbild](#)
- » Copyright: News-Reporter.NET
- » Image-No.: 2009480034_0001

Ideal in der kalten Jahreszeit: heiße Köstlichkeiten aus dem Ofen wie zum Beispiel eine leckere Gemüse-Käse-Lasagne. Foto: Nestlé/News-Reporter.NET

Köstlichkeiten aus dem Ofenrohr

Die Temperaturen sinken, die Tage werden immer kürzer – keine Frage, der Winter hat Einzug gehalten. Mit Beginn der kalten Jahreszeit steigt bei vielen Genießern auch wieder die Lust auf deftige Gerichte, die Leib und Seele erwärmen. Dabei erfreuen sich vor allem Köstlichkeiten aus dem Ofenrohr großer Beliebtheit, weil sie leicht gelingen und der ganzen Familie schmecken.

Ob herzhaftes Aufläufe oder knusprig überbackene Gratins – leicht und schnell vorzubereiten, günstig und beliebt bei Groß und Klein, passen Ofengerichte hervorragend zu jedem Anlass. So sind die herzhaften Leckerbissen nicht nur perfekte Alltagsgerichte für die ganze Familie, sondern auch ein schmackhaftes Highlight für die Bewirtung von Gästen. Die Grundlage für die Köstlichkeiten aus dem Backofen bilden dabei in der Regel sättigende Zutaten wie Kartoffeln, Nudeln oder Reis. Hinzu kommen frisches Gemüse, saftiges Fleisch oder zarter Fisch, die für Vielfalt und Abwechslung in der Auflaufform sorgen. Vom knackigen Brokkoli über edlen Lachs bis hin zu Rind- und Schweinefleisch eignen sich dabei die unterschiedlichsten Zutaten für die Zubereitung im Backofen. Mit einer cremigen Sauce verfeinert, fehlt dann nur noch eine knusprige Käsekruste – und fertig ist der perfekte Ofenschmaus.

Zum Überbacken lassen sich die unterschiedlichsten Käsesorten verwenden – je nach persönlichem Gusto und Art des Ofengerichts. Wahre Klassiker für den Backofen sind dabei sahnig-milde Schnittkäse wie Gouda oder Edamer. Sie eignen sich aufgrund ihrer guten Schmelzeigenschaften hervorragend und verleihen jeder Ofenköstlichkeit einen feinwürzigen Charakter. Wer es lieber etwas kräftiger mag, greift zu aromatischen Hartkäsen wie Greyezer oder Bergkäse. Diese Sorten lassen sich gut reiben und sind ideal für die Verwendung im Backofen geeignet. Aromatisch-würzig wird es auch mit Gorgonzola und Roquefort – die feinen Edelpilzkäse verleihen vor allem cremigen Saucen eine ganz besondere Note. Gut geeignet für kurzes Überbacken ist der pikante Schafskäse, der Gerichten einen würzigen, leicht salzigen Geschmack verleiht. Mild im Geschmack und fein-cremig präsentiert sich dagegen der Mozzarella, der sowohl zum Überbacken als auch für Aufläufe mit längerer Garzeit verwendet werden kann.

Genau das Richtige für die ganze Familie ist eine Gemüse-Käse-Lasagne. Mit cremiger Sauce und mit mildem Emmentaler überbacken, macht dieser Leckerbissen auch kleine Feinschmecker ab sofort zu wahren Fans von Kohlrabi, Möhren & Co. In die kulinarische Welt der USA entführt dagegen der amerikanische Nudelaufbau. Er vereint typische Zutaten wie Bacon und Kidneybohnen mit saftigem Hackfleisch und würzigem Cheddar-Käse und wird damit zu einem Hit auf jedem Teller. Und auch das beliebte Topf-Gericht Chili Con Carne kommt ab sofort aus dem Ofen – als knuspriges Chili Gratin. Mit Tortillachips und aromatischem Käse goldgelb überbacken, ist diese Rezeptidee ein idealer Partyschmaus. Viele weitere kreative Rezeptideen finden sich unter www.maggi.de im Internet. (News-Reporter.NET/SV)