

Kartoffel- Gemüseauflauf



Zutaten:

- 500 g Kartoffeln, festkochend
- 1 große Zucchini
- 2 Kohlrabis
- 1 Zwiebel
- 500 ml Gemüsebrühe
- 60 ml Sahne, light
- 100g geriebener Käse light



Gewürze:

1 Prise Pfeffer, 1 Msp. Muskat, 2 TL Rosmarin, 1 Prise Jod-Salz



2 Portionen



Ca. 60 Minuten

Zubereitung:

1. Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
2. 500 g Kartoffeln und 2 Kohlrabis schälen, 1 Zucchini waschen und die Enden abtrennen. Alles in schmale Scheiben schneiden und in einer Auflaufform schichten.
3. 1 Zwiebel schälen und fein würfeln. Mit 500 ml Gemüsebrühe, 60 ml Sahne light, 2 TL Rosmarin, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Jod-Salz und 1 Msp. Muskat vermischen und über das Gemüse geben. 100 g Käse light gleichmäßig über den Auflauf verteilen und für 35 - 40 Minuten im Ofen backen, bis das Gemüse gar ist.

Tipp:

Mit Alufolie abdecken, wenn der Käse zu dunkel wird.

Rezeptvariationen:

Je nach Geschmack, kann das Gemüse hier beliebig ausgetauscht oder ergänzt werden.



← Dieses Rezept und weitere Informationen findet ihr hier!